CV_KH1106_E23715_LB5.qxd 14.07.2008 12:05 Uhr Seite 1

MICROONDAS

FORNO A MICROONDE

(ES) **MICROONDAS**
Instrucciones de uso

(IT) (MT) **FORNO A MICROONDE**
Istruzioni per l'uso

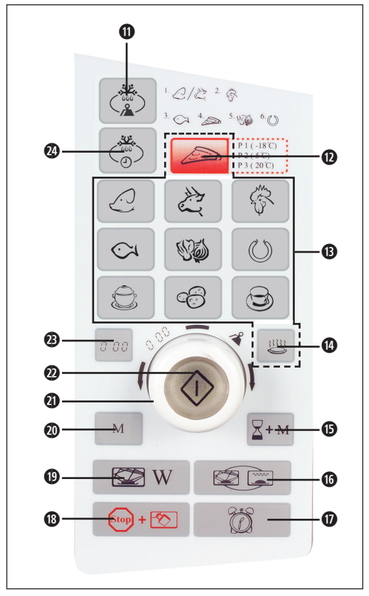
(GB) (MT) **MICROWAVE**
Operating instructions

(DE) (AT) **MIKROWELLE**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH1106-07/08-V1

CV_KH1106_E23715_LB5.qxd 14.07.2008 12:05 Uhr Seite 4

KH 1106



IB_KH1106_E23715_ES 15.07.2008 14:03 Uhr Seite 1

ÍNDICE PÁGINA

Introducción	**3**
Uso conforme al previsto	3
Volumen de suministro	3
Descripción de las piezas	3
Teclas/Regulador del panel de mando	3
Características técnicas	4
Seguridad	**4**
Medidas de precaución para evitar la posibilidad de un contacto excesivo con energía la del microondas	4
Indicaciones de seguridad importantes	4
Indicaciones de toma de tierra/instalación reglamentaria	7
Interferencias con otros aparatos	7
Instalar el aparato	7
Antes de comenzar	**8**
Principios básicos de la cocina con microondas	8
Utilizar la vajilla adecuada	8
Descripción de las funciones	**9**
Ajuste del reloj	9
Ajuste del modo 12 horas	9
Ajuste del modo 24 horas	9
Ajuste del temporizador de cocina	10
Funcionamiento	**10**
Cocer en el microondas	11
Inicio rápido	12
Función de memoria	12
Selección de preajustes	12
Menú automático	13
Función grill	15
Proceso de cocción grill/combi	15
Descongelado según peso	15
Descongelado según tiempo	16

Funciones de consulta	16
Bloqueo de seguridad para niños	16
Función de ahorro de energía	17
Control magnético-función de protección	17
Función tono aviso	17
Limpieza y mantenimiento	**17**
Evacuación	**18**
Garantía y servicio	**18**
Importador	**18**
Consejos	**19**
Congelar y descongelar – así funciona ...	19
Cocer – así funciona ...	20
Función grill – así funciona ...	23
Recetas recomendadas	**25**
Pizza	25
Sopa de cebolla gratinada con queso	25
Potaje de lentejas	26
Coliflor gratinada con queso	26
Gratinado de macarrones y carne picada con brécol	27
Filete de cerdo con champiñones en salsa de pimientos picante	27
Gratinado de patatas	28
Fricasé de pollo	28
Cazuela de pollo en salsa verde	29
Knödel (albóndiga estilo bávaro) de pan o de tocino	29
Salsa clara	30
Salsa de vainilla	30
Arroz con leche	30
Jalea de frutas (con fresas y frambuesas)	31
Índice alfabético	**32**

Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

MICROONDAS KH 1106

Introducción

Uso conforme al previsto

Este aparato está previsto para calentar y preparar alimentos según el procedimiento descrito. Cada modificación del aparato se consi-dera como no conforme a lo previsto y supone un gran peligro de accidente. El fabricante no se responsabiliza de los daños derivados de un uso no conforme al previsto. Este aparato no está previsto para uso comercial.

Leyenda

⚠ ***¡Atención!*** *Avisos contra daños en el aparato.*

⚠ ***¡Peligro!*** *Aviso contra lesiones.*

ⓘ ***¡Indicación!*** *Indicaciones y consejos para el manejo del microondas.*

Volumen de suministro

Antes de la puesta en funcionamiento, compruebe que el volumen de suministro está completo y que no existen daños visibles.

1 Microondas, modelo KH 1106
1 Anillo del plato giratorio
1 Plato giratorio
1 Parrilla metálica para el funciona-miento con grill
1 Crispy-Pan
1 Instrucciones de uso

Descripción de las piezas

❶ Orificio de ventilación
❷ Plato giratorio
❸ Anillo del plato giratorio
❹ Indicador LED
❺ Panel de mando
❻ Bloqueo de seguridad de la puerta
❼ Ventana
❽ Manija de la puerta
❾ Parrilla metálica para el funcionamiento con grill
❿ Crispy-Pan

Teclas/Regulador del panel de mando

⓫ Tecla Automatismo de pesaje
⓬ Tecla Pizza
⓭ Teclado de funciones preajustadas con las teclas ⓬ y ⓮ existen a su dis-posición en total 11 funciones para cocinar
⓮ Tecla Calentamiento automático
⓯ Tecla Preajustes
⓰ Tecla Grill/Combi
⓱ Tecla Temporizador de cocina
⓲ Tecla Cancelar/Parar
⓳ Tecla Potencia
⓴ Tecla Memoria
㉑ Regulador giratorio
㉒ Tecla Inicio/Inicio rápido
㉓ Tecla Reloj
㉔ Tecla Descongelar

Este símbolo en el aparato le advierte contra peligro de quemaduras.

Características técnicas

Tensión nominal:	230 V ~ 50 Hz
Potencia máxima suministrada microondas:	800 W
Grill:	1000 W
Consumo máximo de potencia:	1300 W
Volumen interior:	aprox. 20 l
Diámetro de plato giratorio:	270 mm

Seguridad

Medidas de precaución para evitar la posibilidad de un contacto excesivo con energía la del microondas

- No intente poner el aparato en funcionamiento con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede provocar el contacto con una dosis dañina de la radiación de microondas. A este respecto, también es importante no abrir o manipular los cerrojos de seguridad.
- No coloque nada entre la parte frontal del aparato y la puerta, y procure que no se amontone suciedad ni restos de detergente en las superficies de sellado.

⚠ ***Advertencia:*** *No ponga en marcha el microondas si está dañado. Ante todo es importante que la puerta cierre correctamente y que no presente daños:*
– la puerta (doblada)
– bisagras y bloqueos (rotos o flojos),
– juntas de la puerta y superficies de sellado.

- Haga reajustar o reparar el aparato únicamente en el servicio técnico recomendado o por personal debidamente especializado.

Indicaciones de seguridad importantes

En la utilización de aparatos eléctricos deben cumplirse medidas de precaución elementales para la seguridad, entre otras las siguientes:

- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente. Explique el aparato y los peligros derivados del mismo a los niños para que no jueguen con él.

⚠ ***Peligro:*** *Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, heridas o contacto excesivo con la radiación del microondas:*

Lea todas las instrucciones antes de la utilización del aparato.

- Utilice este aparato sólo para el uso previsto según la descripción de este manual. No utilice en este aparato ningún producto químico ni vapores corrosivos. Este microondas está diseñado especialmente para calentar, cocinar, cocinar al grill, o para secar productos alimenticios. No está concebido para su utilización en ámbitos industriales o en laboratorios.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.
- No ponga el microondas en funcionamiento si está vacío.
- No ponga este aparato en funcionamiento si presenta daños en el cable o la clavija, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído. Haga reparar un cable de corriente o una clavija de red defectuosos sólo por el fabricante, o bien por personal igualmente cualificado.

- Coloque el microondas de tal modo que exista una distancia mínima con respecto a las paredes o armarios de 30 cm. Mantenga siempre despejados los orificios de ventilación. El microondas no está concebido para su instalación en el interior de armarios de cocina.
- Para conectar el microondas utilice una base de enchufe de 230 V, 50 Hz, con un fusible 16 A. Se recomienda utilizar un circuito eléctrico que abastezca sólo al microondas.
- Si no está seguro de cómo debe conectar el microondas consulte con personal especializado.
- El microondas no debe colocarse en lugares con alto grado de humedad, o donde se concentre humedad.
- Nunca deje el aparato sin vigilancia mientras se calientan alimentos en envoltorios de plástico o papel.
- No coloque materiales inflamables en las proximidades del microondas o de los orificios de ventilación.
- Retire todos los cierres metálicos de los envoltorios de los alimentos que desea calentar. ¡Peligro de incendio!
- Para preparar palomitas de maíz utilice únicamente bolsas de palomitas adecuadas para microondas.
- No utilice el microondas para guardar alimentos u otras cosas.
- No caliente en el microondas almohadas rellenas de granos, huesos de cerezas o bien Gel. ¡Riesgo de incendio!
- Revise la programación después de haber iniciado el microondas.
- No retire la carcasa del microondas bajo ninguna circunstancia.
- Nunca vierta líquidos en los orificios de ventilación o los bloqueos de seguridad de la puerta. Si por algún motivo entra líquido, apague el aparato inmediatamente y extraiga la clavija de red de la base de enchufe. Haga revisar el microondas por personal especializado.
- No introduzca ningún objeto en los orificios de ventilación o en los bloqueos de seguridad de la puerta.
- Haga sustituir la lámpara del interior del microondas únicamente por personal especializado.
- Tenga cuidado al calentar líquidos. Utilice sólo recipientes abiertos para que las burbujas de aire puedan salir.
- Para evitar la ebullición repentina:
  - Remueva el líquido antes de calentarlo.
  - Si es posible, introduzca una varilla de vidrio en el líquido, mientras que éste se calienta.
  - Después de calentarlo, deje reposar el líquido durante 20 segundos en el microondas para evitar que se rebose inesperadamente.
- Perfore la piel de patatas, salchichas o similar. De lo contrario podrían explotar.
- Mantenga a los niños alejados de la puerta del microondas mientras que está en funcionamiento. ¡Peligro de incendios!
- Nunca toque la puerta del microondas, la carcasa, los orificios de ventilación, los accesorios o la vajilla justo después del proceso de grill, combi o menú automático. Las piezas se calientan mucho. Antes de la limpieza, dejar que las piezas se enfríen.
- Explique a los niños el manejo seguro del microondas e infórmeles sobre los posibles peligros.
- No se apoye en la puerta del microondas. No utilice el microondas como un juguete.
- No realice ninguna transformación en el microondas.
- No mueva el aparato mientras que está en funcionamiento.
- Utilice siempre un plato resistente al calor, como por ejemplo de porcelana, bajo recipientes muy calientes.
  El plato giratorio-grill puede dañarse.
- Nunca sobrepase los tiempos de cocción indicados por el fabricante.

- No utilice utensilios metálicos que reflejen las microondas y produzcan chispas. No coloque latas en el microondas.
- Ponga el aparato en funcionamiento sólo si el plato giratorio-grill está colocado.
- No coloque ningún objeto sobre el microondas mientras que éste se encuentra en funcionamiento.
- No coloque en el microondas ningún recipiente de plástico justo después de un proceso de grill, combi o menú automático. El plástico puede derretirse.
- En la puerta del microondas o la carcasa pueden formarse gotas de agua. Esto es normal y no es una indicación del funcionamiento defectuoso del microondas.
- Tenga cuidado de que la clavija de red esté siempre fácilmente accesible para poder separarla de la red eléctrica rápidamente, en caso de emergencia.
- No coloque el microondas próximo a otros aparatos emisores de calor, como por ejemplo, un horno.
- Limpie cuidadosamente el aparato después de calentar alimentos grasos, en especial, si éstos no estaban cubiertos. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo. No deben existir residuos, como por ejemplo grasa, sobre los elementos calentadores del grill. Estos podrían sobrecalentarse y arder.
- No descongele grasa o aceite congelados en el microondas. La grasa o el aceite podrían arder.
- Las personas que lleven un marcapasos, deberían informarse en el médico acerca de los posibles riesgos, antes de poner el microondas en funcionamiento.
- Nunca sumerja el cable de red o la clavija de red en agua u otros líquidos.
- Nunca deje que el cable de red cuelgue por encima de la mesa o de la superficie de trabajo. Los niños podrían tirar de él.
- Mantenga el cable de red alejado de fuentes de calor. No lo pase por delante de la puerta del microondas. El calor puede dañar el cable.
- Abra siempre los botes, bolsas de palomitas, etc, de tal modo que la abertura no apunte hacia su cuerpo. El vapor que sale puede provocar quemaduras.
- Nunca se coloque justo delante el microondas al abrir la puerta. El vapor que sale puede provocar quemaduras.

⚠ ***Peligro:*** *Permita que los niños utilicen el microondas sin supervisión sólo si se les han dado unas instrucciones adecuadas. Los niños deben entender los peligros de un uso inadecuado.*

- Para minimizar el riesgo de incendio en el microondas: esté siempre pendiente del microondas cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, ya que los materiales eventualmente pueden inflamarse.
- Elimine los cierres que contengan alambre, de las bolsas de papel o plástico antes de introducirlas en el microondas.
- Si ve humo apague el aparato o extraiga la clavija y mantenga la puerta cerrada para ahogar las posibles llamas.
- No utilice el interior del aparato para guardar nada. No deje partículas de papel, utensilios de cocina o comida en el microondas cuando no se utilice.

⚠ ***Atención:*** *Líquidos y alimentos similares no pueden ser calentados en recipientes cerrados herméticamente ya que estos podrían estallar y dañar el aparato.*
Al calentar bebidas en el microondas, si éstas hierven, pueden rebosar por los laterales. Por ello tenga cuidado al manejar el recipiente.

- No fría dentro del microondas. El aceite caliente puede dañar partes del aparato o utensilios e incluso puede causar quemaduras en la piel.
- Los huevos al plato y los huevos duros no pueden calentarse en el microondas, ya que al terminar de calentarse podrían estallar. Perforar los alimentos con piel gruesa, como patatas, calabazas enteras, manzanas y castañas, antes de cocinarlos.
  El contenido de biberones y vasitos de bebé debería removerse o agitarse.

⚠ ***Peligro:*** *Antes de dar de comer al bebé compruebe la temperatura, para evitar posibles quemaduras peligrosas. Los utensilios de cocina pueden calentarse debido al calor que desprenden los alimentos calentados, de modo que puede que sea necesario agarrarlos con manoplas de cocina. Debe comprobarse si los utensilios de cocina son adecuados para el microondas.*

⚠ ***Peligro:*** *Radiaciones de microondas son peligrosas. Los trabajos de mantenimiento y las reparaciones para los que sea necesario retirar las cubiertas que protegen contra las radiaciones de microondas, deben ser llevadas a cabo únicamente por personal especializado.*

⚠ ***Peligro:*** *La limpieza deficiente del aparato de cocina puede provocar daños en la superficie, que a su vez influyen en la vida útil y posiblemente pueden provocar situaciones peligrosas.*

Indicaciones de toma de tierra/ instalación reglamentaria

Debe colocarse una toma de tierra para el aparato. Este aparato sólo debe conectarse a una base de enchufe reglamentaria con toma de tierra. Se recomienda utilizar un circuito eléctrico que abastezca sólo al microondas.

⚠ ***Peligro:*** *El manejo inadecuado de la clavija de tierra puede provocar el riesgo de recibir una descarga eléctrica.*

ⓘ ***Advertencia:*** *Si tiene preguntas respecto a la toma de tierra o las indicaciones en relación al sistema eléctrico, consulte con personal electricista o de mantenimiento.*

Ni el fabricante, ni el comerciante pueden aceptar responsabilidades por daños en el microondas o daños personales, debidos a la no observancia del procedimiento para la conexión eléctrica.

Interferencias con otros aparatos

El funcionamiento del microondas puede provocar interferencias en su radio, televisor u otros aparatos similares. En caso de que aparezcan tales interferencias, redúzcalas o apáguelas con la ayuda de las siguientes medidas:

- Limpiar la puerta y la superficie de sellado.
- Orientar de nuevo la antena de recepción de la radio o del televisor.
- Colocar el microondas en otro lugar que no sea en el que se encuentra el aparato receptor.
- Aleje el microondas del aparato receptor.
- Conecte el microondas a otra base de enchufe. El microondas y el aparato receptor deberían hacer uso de diferentes ramales del circuito eléctrico.

Instalar el aparato

- Seleccione una superficie plana, que deje suficiente distancia para la ventilación y la salida del aire del aparato.
- Es imprescindible mantener una distancia de 7,5 cm entre el aparato y la pared limítrofe. Asegúrese de que la puerta del microondas puede abrirse sin problema.

- Procure que la clavija de red se encuentre fácilmente accesible, para poder alcanzarla y extraerla sin esfuerzo en caso de peligro.
- Mantenga un espacio por encima del microondas de al menos 30 cm.
- No quite los pies de la parte inferior del aparato microondas.
- No bloquee los orificios de entrada y de salida del aire. De otro modo pueden producirse daños en el aparato.
- Coloque el aparato lo más alejado posible de los aparatos de radio y televisión. El funcionamiento del microondas puede producir interferencias en la recepción de radio o televisión.
- Conecte el aparato a una base de enchufe doméstica estándar. Tenga en cuenta que la tensión y la frecuencia coincidan con los datos señalados en el adhesivo indicativo de la potencia nominal.

⚠ ***Atención:*** *No coloque el microondas sobre un hornillo de cocina o cualquier otro aparato generador de calor. La colocación en un lugar semejante podría provocar daños en el aparato y con ello anular el derecho de garantía.*

- Retire el material de embalaje y las posibles láminas protectoras colocadas sobre la superficie de la carcasa.

ⓘ ***Advertencia:*** *No extraiga la placa de cubierta de mica gris claro, colocada en la cámara de cocción para la protección del magnetrón.*

Antes de comenzar

Principios básicos de la cocina con microondas

- Disponga los alimentos de forma organizada.
- Las partes más gruesas se colocan cerca de los bordes.
- Tenga en cuenta el tiempo de cocción. Seleccione el tiempo de cocción más corto indicado y prolónguelo según sea necesario. Los alimentos cocidos durante un tiempo excesivo pueden comenzar a humear o incendiarse.
- Durante la cocción cubra los alimentos con una tapa adecuada para microondas. La tapa evita salpicaduras y además contribuye a que los alimentos se cuezan de forma homogénea.
- Déle la vuelta a los alimentos en el microondas durante la preparación, para que platos como pollo o hamburguesas se hagan completamente de forma rápida.
- Los trozos grandes de alimentos, como los asados, deben ser girados al menos una vez.
- Redistribuya los alimentos, como p. ej. las albóndigas, después de la mitad del tiempo de cocción. Déles la vuelta y desplace las albóndigas desde el centro del plato hasta el borde.

Utilizar la vajilla adecuada

- El material ideal para un horno microondas es aquel permeable a las microondas y que permite, por lo tanto, que la energía pase a través del recipiente para calentar los alimentos.
  Las microondas no pueden atravesar el metal. Por ese motivo no pueden utilizarse recipientes ni platos de metal.
- Para calentar en el microondas no utilice ningún producto de papel reciclado. Estos pueden contener minúsculos fragmentos de metal, que pueden provocar chispas y/o fuego.
- Se recomienda utilizar platos redondos/ovalados en vez de cuadrados/alargados, ya que los alimentos que se encuentran en las esquinas se cuecen demasiado.

La lista que sigue representa una ayuda general para la elección de la vajilla correcta.

Vajilla	micro-ondas	grill	Combi-nación
Cristal resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Cristal no resistente al calor	No	No	No
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí
Vajilla de plástico adecuada para microondas	Sí	No	No
Papel de cocina	Sí	No	No
Bandeja/ plancha metálica	No	Sí	No
Parrilla metálica	No	Sí	Sí
Papel de aluminio y recipientes de	No	Sí	No
Crispy-Pan	Sí	No	Sí

Descripción de las funciones

Ajuste del reloj

Una vez que haya introducido la clavija en la base de enchufe, abra una vez la puerta del microondas. En el indicador LED aparece „0:00“. Adicionalmente suena una señal de aviso y el aparato se enciende en el modo de funcionamiento Standby.

Ajuste del modo 12 horas

1. Pulse una vez la tecla ㉓ „Reloj“. En el indicador LED aparece un símbolo de reloj rojo y se muestra el [🕒] modo 12 horas mediante „12 H“.
2. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar la hora.
3. Pulse ahora la tecla ㉓ „Reloj“ para cambiar el indicador al ajuste de los minutos.
4. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar los minutos.
5. Para terminar pulse la tecla ㉓ „Reloj“. En el indicador LED parpadea „:“ y muestra de ese modo que el proceso „Ajuste del reloj“ se ha concluido con éxito.

Ajuste del modo 24 horas

1. Pulse dos veces la tecla ㉓ „Reloj“. En el indicador LED aparece un símbolo de reloj rojo y se muestra el [🕒] modo 24 horas mediante „24 H“.
2. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar la hora.
3. Pulse ahora la tecla ㉓ „Reloj“ para cambiar el indicador al ajuste de los minutos.
4. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar los minutos.
5. Para terminar pulse la tecla ㉓ „Reloj“. En el indicador LED parpadea „:“ y muestra de ese modo, que el proceso „Ajuste del reloj“ se ha concluido con éxito.

ⓘ ***Advertencia:*** *Si pulsa la tecla „Cancela/Parar" ⓲, el aparato vuelve automáticamente al estado anterior.*

Ajuste del temporizador de cocina

El microondas está provisto de un temporizador de cocina, que se puede emplear independientemente del funcionamiento del microondas.

1. Pulse la tecla ⓱ „Temporizador de cocina" con el aparato en modo Standby. En el indicador LED parpadea „0:00" y el símbolo de reloj rojo se ilumina [🕒].
2. Ajuste ahora el tiempo con el regulador giratorio ㉑. Puede efectuar ajustes de tiempo desde 5 segundos hasta 95 minutos.
3. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido". Suena una señal de aviso y parpadea el símbolo de reloj rojo [🕒]. El tiempo cuenta hacia atrás.

Tan pronto como haya transcurrido el tiempo ajustado, suena la señal de aviso repetidas veces una detrás de otra. Accione la tecla „Cancelar/ Parar" ⓲, con el fin de que se pare la señal acústica.

ⓘ ***Advertencia:*** *Mientas que funciona el temporizador de cocina no puede verse la hora actual.*

Funcionamiento

Bloqueo de seguridad de la puerta ❻

Tire de la manija, para abrir la puerta. Abriendo la puerta durante el proceso de cocción se interrumpe el funcionamiento pero el programa ajustado o la función permanecen confirmados. El proceso de cocción continúa al cerrar la puerta y pulsar la tecla Inicio/Inicio rápido ㉒.

Plato giratorio ❷

Coloque el anillo del plato giratorio ❸ en el centro del microondas. Posicione el plato giratorio ❷ de tal modo, que las muescas de la parte posterior del plato giratorio se encajen en las tres horquillas de pie. Deje el plato giratorio con el anillo del plato giratorio ❸ durante el funcionamiento siempre en el aparato. Con el giro del plato giratorio se garantiza una distribución homogénea de la energía y las microondas.

Parrilla metálica/Grill ❾

Utilice la parrilla metálica para cocinar con el grill. Coloque un plato resistente al calor bajo la parrilla metálica. En el se recogerán las salpicaduras de grasa y de comida.

⚠ ***Atención:*** *La parrilla metálica sólo puede utilizarse sobre el plato giratorio. Coloque la parrilla metálica siempre sobre el centro del plato giratorio. Después de cocinar con el grill utilice unas manoplas de cocina o similar para la extracción. Tenga en cuenta que el interior del aparato puede estar muy caliente y proceda, por ello, de forma cuidadosa.*

Crispy-Pan ❿

Utilice la Crispy-Pan para preparar pizza crujiente. Coloque la Crispy-Pan sobre la parrilla metálica.

⚠ ***Atención:*** *Después del proceso de cocción la Crispy-Pan está muy caliente. Para retirarla, utilice manoplas de cocina.*

ⓘ ***Advertencia:*** *Limpie la Crispy-Pan con un paño húmedo. No lavar en el lavavajillas.*

La Crispy-Pan es apropiada para las pizzas preparadas, habituales en comercios, con un diámetro de 25,5 cm.

Cocer en el microondas

Si desea utilizar las funciones básicas, clásicas del microondas (calentar, cocinar, cocer) sólo debe seleccionar la potencia del microondas y ajustar el tiempo de cocción. Puede elegir entre ocho niveles de potencia desde 100 hasta 800 vatios, con un tiempo de cocción máximo de 95 minutos.

1) Selección de la potencia

- Pulse la tecla ⓳ „potencia" para seleccionar el nivel de potencia, las veces correspondientes.
- **1x** para 800 vatios de potencia.
- **2x** para 700 vatios de potencia.
- **3x** para 600 vatios de potencia.
- **4x** para 500 vatios de potencia.
- **5x** para 400 vatios de potencia.
- **6x** para 300 vatios de potencia.
- **7x** para 200 vatios de potencia.
- **8x** para 100 vatios de potencia.

La potencia se representa en el indicador LED (p. ej. P 800 a 800 vatios de potencia (Power)).

2) Ajuste del tiempo de cocción

1. Gire el regulador giratorio ㉑ para ajustar el tiempo de cocción.

Los niveles para el ajuste de tiempo del regulador giratorio son como sigue:

- de 0 a 1 min: en pasos de 5 seg.
- de 1 a 5 min: en pasos de 10 seg.
- de 5 a 10 min: en pasos de 30 seg.
- de 10 a 30 min: en pasos de 1 min.
- de 30 a 95 min: en pasos de 5 min.

Interrumpir/terminar proceso de entrada

Pulse una vez la tecla ⓲ „Cancelar/Parar", para interrumpir y terminar un proceso de entrada. El aparato vuelve a conmutarse en el modo Standby.

3) Inicio del proceso de cocción

Para iniciar el proceso de cocción pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido". En el indicador LED parpadean los símbolos de funcionamiento del microondas y cocción . El tiempo cuenta hacia atrás.

ⓘ ***Advertencia:*** *Si pulsa la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido" durante el funcionamiento en marcha, aumenta el tiempo de cocción 30 segundos, mientras que el nivel de potencia permanece inalterado.*

Interrupción del proceso (Cancelar/Parar)

Puede terminar un proceso, interrumpirlo y continuarlo de nuevo.

Interrupción del proceso de cocción

Pulse una vez la tecla ⓲ „Cancelar/Parar" para interrumpir un proceso de cocción. El aparato interrumpe el proceso de cocción y detiene el tiempo restante. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido", para volver a continuar el proceso de cocción.

Terminación del proceso de cocción

Pulse dos veces la tecla ⓲ „Cancelar/Parar" para terminar un proceso de cocción. El aparato vuelve a conmutarse en el modo Standby.

Prolongar/acortar un proceso de cocción

Para prolongar o acortar el tiempo de cocción durante el proceso de cocción, gire el regulador giratorio ㉑:

- si gira hacia la derecha se prolonga el tiempo de cocción un minuto.
- si gira hacia la izquierda se acorta el tiempo de cocción un minuto.

Para prolongar el proceso de cocción 30 segundos de cada vez, pulse la tecla ㉒ „Inicio/inicio rápido".

ⓘ ***Advertencia:*** *En el modo de funcionamiento Standby así como durante el proceso de descongelación no se puede regular el tiempo en el regulador giratorio.*

Inicio rápido

Con esta función puede comenzar a cocer en el acto, durante 30 segundos (o más tiempo, hasta 95 minutos) al 100% de potencia.

- Pulse una vez la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido". En el indicador LED parpadea el símbolo de funcionamiento del microondas y cocción . El tiempo cuenta hacia atrás.

Función de memoria

Utilice la función de memoria, si quiere llevar a cabo hasta 3 procesos unos detrás del otro. Al llevar a cabo varios procesos, si unos de los procesos también contiene una fase de descongelado, éste debe ser el proceso que se ajuste como el primero. Después de terminar un proceso suena una vez la señal de aviso y a continuación, comienza inmediatamente el siguiente proceso

Ejemplo de utilización

Le gustaría utilizar durante 15 minutos, 300 vatios de potencia de microondas para descongelar + 10 minutos, 600 vatios de potencia de microondas para cocer + 10 minutos de grill, para la preparación de alimentos.

1. Pulse la tecla ⑳ „Memoria". En el indicador LED aparece „3-1".
2. Pulse la tecla ⑲ „Potencia" seis veces, para ajustar la descongelación a 300 vatios de potencia. En el indicador LED aparece „P300".
3. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar el tiempo de cocción (duración: 15:00) a 300 vatios de potencia.
4. Pulse la tecla ⑳ „Memoria". En el indicador LED aparece „3-2".
5. Pulse la tecla ⑲ „Potencia" tres veces, para ajustar a 600 vatios de potencia. En el indicador LED aparece „P600".
6. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar el tiempo de cocción (duración: 10:00) a 600 vatios de potencia.
7. Pulse la tecla ⑳ „Memoria". En el indicador LED aparece „3-3".
8. Pulse una vez la tecla ⑯ „Grill/Combi" para ajustar la función grill. En el indicador LED aparece „G-1".
9. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar el tiempo de la función grill (duración: 10:00).
10. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido", para activar el preajuste.

Selección de preajustes

Con este programa puede programar un tiempo de inicio determinado para la cocción o el grill de alimentos. Si ha llevado a cabo los ajustes correctamente, el aparato se inicia automáticamente a la hora ajustada.

ⓘ ***Advertencia:*** *El reloj debe estar ajustado para poder seleccionar la función „Preajustes".*

1. Pulse la tecla ⑮ „Preajustes". El indicador LED muestra la hora actual ajustada y la cifra de la hora parpadea.
2. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar la hora.
3. Pulse la tecla ⑮ „Preajustes", ahora parpadea la cifra de los minutos.
4. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar los minutos.
5. Introduzca el programa de cocción deseado: Para el funcionamiento del microondas: pulse la tecla ⑲ „Potencia" las veces necesarias, para la selección del nivel de potencia. Ajuste el tiempo de cocción con el regulador giratorio ㉑. Para el funcionamiento del grill: Pulse una vez la tecla ⑯ „Grill/Combi", para activar la función grill. Ajuste con el regulador giratorio ㉑ el tiempo de cocción adecuado.

6. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“. El símbolo de reloj y los dos puntos parpadean. El microondas inicia automáticamente el proceso a la hora ajustada.

Ejemplo de utilización:
Son las 12:30 horas. Le gustaría calentar automáticamente sus alimentos a las 12:45 horas, a 400 vatios de potencia durante 10 minutos.

1. Pulse la tecla ⑮ „Preajustes“. El indicador LED muestra la hora actual ajustada (12:30), y la cifra de la hora parpadea.
2. Pulse de nuevo la tecla ⑮ „Preajustes“ y ajuste los minutos con el regulador giratorio ㉑ a „:45“.
3. Pulse la tecla ⑲ „Potencia“ cinco veces para ajustar a 400 vatios de potencia.
4. Ajuste con el regulador giratorio ㉑ 10 minutos de tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“ para iniciar el proceso memorizado.

Menú automático

Para los alimentos que deben prepararse en el modo menú automático, no es necesario indicar la duración del proceso de cocción ni el nivel de potencia. Es suficiente con que introduzca el tipo de alimento que debe cocerse/cocinarse, así como el peso de este alimento. Para ello pulse la tecla correspondiente, en la que se representa el alimento. A continuación debe ajustarse el peso del artículo con el regulador giratorio ㉑.

Introducción del peso de los alimentos
Para la indicación de peso necesita fijar además, el tiempo de cocción necesario.
Después de haber pulsado el símbolo correspondiente aparece en el indicador LED la indicación de peso en gramos „g“; para entremeses el número de porciones y para bebidas en „ml“. Con el regulador giratorio ㉑ puede modificar las indicaciones correspondientes.
Tan pronto como aparece el peso del alimento, pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“. En el indicador LED aparece „Auto-Cook“ AUTO COOK.

ⓘ ***Advertencia:*** *en algunos platos como por ejemplo ternera, cerdo, carne de ave y salchichas es necesario girar el alimento después de aprox. 2/3 del tiempo de cocción. El tono de aviso suena dos veces y en la pantalla aparece „turn“, para recordarle que debe darle la vuelta.*

1. Pulse la tecla ⑱ „Cancelar/Parar“, para interrumpir el proceso de cocción y gire el alimento.
2. Para seguir cocinando cierre de nuevo la puerta. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“. El microondas continua automáticamente el funcionamiento durante el tiempo restante.

ⓘ ***Advertencia:*** *Si no quiere dar la vuelta al alimento, espere después del tono de aviso. El microondas continúa automáticamente el programa. Nosotros recomendamos que se le de la vuelta. De ese modo consigue una cocción uniforme. Tenga en cuenta, sin embargo, que debe tener mucho cuidado al manipular alimentos muy calientes en el microondas.*

El microondas puede cocer los siguientes pesos de distintos alimentos:

Alimento	símbolo	peso	dar la vuelta después de ...
Pizza		P1 150–450 g P2 150–450 g P3 700–900 g	-
Cerdo		200–1500 g	2/3 del tiempo de cocción
Ternera		200–1500 g	2/3 del tiempo de cocción
Carne de ave		400–1400 g	2/3 del tiempo de cocción
Pescado		200–1200 g	-
Verduras/ Frutas		100–1000 g	-
Salchicha		100–500 g	2/3 del tiempo de cocción
Patatas		100–800 g	-
Bebidas		200–500 ml	-
Entrantes		1–2 porciones	-
Calentamiento automático		300–700 g	-

ⓘ ***Advertencia:*** *el tono de aviso suena dos veces para recordarle que debe girar el alimento.*

Ejemplo de utilización 1:
Proceda de la siguiente manera si quiere cocer 400 g de verduras o frutas:
1. Pulse (en el modo Standby) la tecla „Verduras/Frutas".
2. Seleccione con el regulador giratorio ㉑ „400 g".
3. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido".

Ejemplo de utilización 2:
Proceda de la siguiente manera si quiere calentar 300 ml de agua:
1. Pulse (en el modo Standby) la tecla „Bebidas".
2. Seleccione con el regulador giratorio ㉑ „300 ml".
3. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido".

Ejemplo de utilización 3:
Proceda de la siguiente manera si quiere calentar entrantes:
1. Pulse (en el modo Standby) la tecla „Entrantes".
2. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido".

Hornera pizzas en la Crispy-Pan
Con la „Crispy-Pan" puede preparar pizza crujiente en el microondas. Para ello sirve la tecla ⑫ „Pizza". Pulse la tecla ⑫ „Pizza":
- una vez para pizza congelada, temperatura aprox. -18 grados/peso 150 g – 450 g (en el indicador LED aparece „P-1").
- dos veces para pizza refrigerada, temperatura aprox. 5 grados, peso 150 g – 450 g (en el indicador LED aparece „P-2").
- tres veces para pizza fresca, temperatura aprox. 20 grados, peso 700 g – 900 g (en el indicador LED aparece „P-3").

Ejemplo de utilización:
Proceda de la siguiente manera si quiere preparar una pizza:
1. Pulse la tecla ⑫ „Pizza" una vez. En el indicador LED aparece „P-1". („P-2", „P-3" si se pulsa dos o tres veces)

2. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar el peso de la pizza.
3. Introduzca la pizza en la Crispy-Pan ⑩ y coloque la Crispy-Pan sobre la parrilla metálica ⑨ en centro del plato giratorio ❷ en el microondas.
4. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“ para iniciar el funcionamiento del grill. En el indicador LED mostrará el tiempo.

Función grill

Puede utilizar la función grill para rodajas de carne finas, filetes, hamburguesas, salchichas o trozos de pollo. También es especialmente adecuada para sándwiches, gratinados y para retostar panecillos crujientes. Para cocinar al grill utilice siempre la parrilla metálica ⑨. De ese modo conseguirá un resultado óptimo.

1. Pulse una vez la tecla ⑯ „Grill/Combi“, para activar la función grill.
   En el indicador LED aparece el símbolo rojo de la función grill y G-1.
2. Ajuste con el regulador giratorio ㉑ el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción máximo ajustable asciende a 95 minutos.
3. Para iniciar la función grill pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“.

Proceso de cocción grill/combi

Esta función une la función grill con el funcionamiento normal de microondas. Durante el proceso combinado se aplica automáticamente y en un proceso, un tiempo determinado para la cocción y el tiempo restante para el funcionamiento del grill. El momento de conmutación del aparato puede reconocerlo por un ligero clic.

Grill/Combi 1

Durante la función Grill/Combi 1 la potencia de microondas es de un 36 % y la potencia de grill del 64 % del tiempo de cocción. Esto es adecuado p. ej. para pescado, patatas o gratinados.

1. Pulse dos veces la tecla ⑯ „Grill/Combi“, para activar el Grill/Combi 1. En el indicador LED aparecen el símbolo rojo del funcionamiento del micro-ondas y función grill así como C-1.
2. Ajuste con el regulador giratorio ㉑ el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción máximo ajustable asciende a 95 minutos.
3. Para iniciar pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“.

Grill/Combi 2

Durante la función Grill/Combi 2 la potencia de microondas es de un 55 % y la potencia de grill de un 45 % del tiempo de cocción. Esto es adecuado para puddings, tortillas o platos de carne de ave.

1. Pulse tres veces la tecla ⑯ „Grill/Combi“, para activar el Grill/Combi 2. En el indicador LED aparecen el símbolo rojo del funcionamiento del microondas y función grill así como C-2.
2. Ajuste con el regulador giratorio ㉑ el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción máximo ajustable asciende a 95 minutos.
3. Para iniciar pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“.

Descongelado según peso

Con esta función puede descongelar sin problema carne, carne de ave y pescado. El tiempo de descongelado y el nivel de potencia se calcularán y ajustarán automáticamente después de introducir el peso.

1. Pulse la tecla ⑪ „Automatismo de pesaje“:
   – una vez, si quiere descongelar carne (en el indicador LED aparece „dEF1“),
   – dos veces si quiere descongelar carne de ave (en el indicador LED aparece „dEF2“),
   – tres veces si quiere descongelar pescado (en el indicador LED aparece „dEF3“),
   – cuatro veces si quiere descongelar pizza (en el indicador LED aparece „dEF4“),
   – cinco veces si quiere descongelar verdura (en el indicador LED aparece „dEF5“),

– seis veces si quiere descongelar salchichas (en el indicador LED aparece „dEF6“).

Adicionalmente aparecen en el indicador LED los símbolos rojos del funcionamiento de microondas y función de descongelado.

2. Ajuste ahora con el regulador giratorio ㉑ el peso del alimento que quiere descongelar, en gramos (aparece en el indicador LED [g]). Para cuatro alimentos distintos puede ajustar la siguiente gama de pesos:

Carne:	100 a 2300 g
Carne de ave:	100 a 4000 g
Pescado:	100 a 1000 g
Pizza:	150 a 900 g
Verduras:	100 a 600 g
Salchichas:	100 a 500 g

3. Para iniciar el proceso de descongelado pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“. En el indicador LED parpadean los símbolos del funcionamiento del microondas y de descongelado. El tiempo calculado cuenta hacia atrás.

ⓘ ***Advertencia:*** *Con algunos alimentos tales como carne, ave, pescado, verduras y salchicas es necesario de darle la vuelta tras un tiempo a la comida. El tono de aviso suena dos veces y en la pantalla aparece „turn“, para recordarle que debe darle la vuelta.*

1. Pulse la tecla ⑱ „Cancelar/Parar“, abra la puerta y gire el alimento.
2. Cierre la puerta y pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“. El proceso de descongelado continúa.

ⓘ ***Advertencia:*** *Si no quiere dar la vuelta al alimento, espere un poco después del tono de aviso. El microondas continúa automáticamente el programa. Nosotros recomendamos que se le de la vuelta. De ese modo consigue un descongelado uniforme.*

Descongelado según tiempo

1. Pulse la tecla ㉔ „Descongelar“. En el indicador LED aparecen los símbolos rojos de funcionamiento del microondas y de función de descongelado.
2. Gire el regulador giratorio ㉑, para ajustar el tiempo de descongelado. El tiempo de descongelado máximo ajustable asciende a 95 minutos.
3. Pulse la tecla ㉒ „Inicio/Inicio rápido“, para iniciar el proceso de descongelado. En el indicador LED parpadean los símbolos de funcionamiento del microondas y de descongelado. El tiempo calculado cuenta hacia atrás.

Funciones de consulta

Consultar la hora durante el funcionamiento

Pulse, durante el proceso de cocción, la tecla ㉓ „Reloj“. En el indicador LED aparece la hora durante 2 a 3 segundos.

Consultar el nivel de potencia durante el funcionamiento

Pulse, durante el proceso de cocción, la tecla ⑲ „Potencia“. En el indicador LED aparece el nivel de potencia activado durante 2 a 3 segundos.

Bloqueo de seguridad para niños

Conecte este ajuste para evitar que los niños pequeños, o cualquier persona que no entienda bien el funcionamiento del microondas, puedan ponerlo en funcionamiento sin vigilancia. El símbolo del bloqueo de seguridad para niños aparece en el indicador LED y el aparato no puede ponerse en funcionamiento mientras que esta función esté activada.

Ajuste del bloqueo de seguridad para niños

Mantenga pulsada la tecla ⑱ „Cancelar/Parar“ durante 3 segundos. Primero suena una señal de aviso y, a continuación, aparece en el indicador LED el símbolo del bloqueo de seguridad para niños.

Desconexión del bloqueo de seguridad para niños
Mantenga pulsada la tecla ⓲ „Cancelar/Parar" de nuevo durante 3 segundos hasta que se oiga una señal de aviso y desaparezca el símbolo del bloqueo de seguridad para niños [🔒].

Función de ahorro de energía

Puede conectar la función de ahorro de energía si no quiere utilizar el microondas.

Conexión de la función de ahorro de energía
Pulse (en el modo Standby) la tecla ㉓ „Reloj" durante tres segundos. El indicador LED se apaga y se activa la función de ahorro de energía.

Desconexión de la función de ahorro de energía
Tan pronto como se pulsa una tecla cual quiera, el microondas se conecta en el modo Standby y se muestra el Reloj.

ⓘ ***Advertencia:*** *El Reloj sigue funcionando a pesar de la función de ahorro de energía.*

Control magnético-función de protección

Si la función microondas ha estado en funcionamiento ininterrumpido durante 30 minutos o más al 100% del nivel de potencia, el nivel de potencia del microondas se reducirá automáticamente al 80%. Esto ocurre tanto si la función de memoria está activada, como también en cualquier otro estado.

Función tono aviso

Una vez que termina el proceso de coc-ción suena 5 veces un tono de aviso largo.

ⓘ ***Advertencia:***
- *Si ha pulsado una tecla y ha activado una función válida, suena un tono de aviso largo. Si por el contrario, ha seleccionado una tecla/función no válida, no suena ningún tono de aviso.*
- *Si después de haber realizado con éxito el ajuste de la cocción, en el plazo de 5 minutos no ha pulsado la tecla „Inicio/Inicio rápido, el aparato vuelve al modo Standby (la hora se muestra).*

Limpieza y mantenimiento

Apague el microondas antes de limpiarlo y extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

- Mantenga el interior del microondas siempre limpio.
- Si existen salpicaduras de alimentos o si se han vertido líquidos en las paredes del microondas, límpielas con un paño húmedo.
- Utilice un detergente suave, si el microondas presenta suciedad difícil de eliminar.
- Evite la utilización de sprays limpiadores y otros productos de limpieza agresivos, ya que éstos pueden producir manchas, rayas o enturbiar la superficie de la puerta.
- Limpie las pareces exteriores con un paño húmedo.
- Para evitar dañar las partes funcio-nales del interior del microondas, no deje que entre agua en los orificios de ventilación.
- Elimine regularmente las salpicaduras y la suciedad. Limpie la puerta y la ventana por los dos lados, las juntas de la puerta y las partes colindantes con un paño húmedo. No utilice ningún producto de limpieza.
- Si se deposita vaho en la parte exterior de la puerta del aparato, límpielo con un trapo suave. Esto sucede al poner en funcionamiento el aparato en condiciones de mucha humedad.
- Limpie también el plato giratorio regularmente. Limpie el plato en lejía de jabón caliente o en el lavavajillas.

- De igual modo, limpie el anillo del plato giratorio y la puerta del aparato regularmente, para prevenir que se produzca mucho ruido. Limpie el suelo del microondas con un detergente suave. El anillo del plato giratorio puede lavarlo también en lejía de jabón suave o en el lavavajillas. Tenga cuidado de volver a colocar correctamente el anillo del plato giratorio después de extraerlo del suelo de la cámara de cocción por motivos de limpieza.
- Elimine olores regulares. Coloque una fuente para microondas profunda, con una taza de agua, el zumo y la piel de un limón, dentro del microondas. Caliéntelo durante 5 minutos. Limpie a fondo y seque con un trapo suave.
- Limpie la Crispy-Pan con un trapo húmedo y un detergente suave. No lavar en el lavavajillas.
- Si es necesario cambiar la lámpara del microondas, hágala sustituir en un comercio o consulte a nuestro servicio técnico.

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor.
En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Garantía y servicio

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.

La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no las piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

(ES) **Kompernass Service España**
C/Invención 7
Polígono Industrial Los Olivos
28906 Getafe – Madrid
Tel.: 902/430758
Fax: 91/6652551
e-mail: support.es@kompernass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Consejos

Congelar y descongelar – así funciona ...

El microondas es un aparato ideal para descongelar alimentos congelados de forma uniforme y rápida. Para ello, la selección de la potencia, los tiempos de exposición y descongelado, dependen de la naturaleza y la cantidad de los alimentos. Las microondas penetran siempre de fuera hacia dentro en los alimentos. Por ello, no deje que las piezas especialmente gruesas se descongelen hasta el centro, ya que de otro modo las capas exteriores podrían cocerse. El descongelado correcto comienza ya con el congelado. Proceda de manera sensata y haga porciones con cantidades lo más pequeñas y planas posibles, adecuadas a su hogar. Para ello tenga también en cuenta, el tamaño de las distintas fuentes o platos, en los que más tarde querrá descongelar en el microondas los alimentos congelados. En la tabla de descongelación que sigue están resumidos los tiempos de descongelado de algunos alimentos habituales. En ella también encontrará, junto con las indicaciones de tiempo y cantidades, un así llamado „tiempo de exposición". Éste sirve como tiempo de equilibrio térmico, mientras que el calor que queda en las capas descongeladas se dirige al centro, hacia las capas todavía congeladas. Deje los alimentos congelados durante este tiempo de exposición en el microondas apagado o fuera del aparato. Pueden aparecer discrepancias con los valores mencionados. Estos están condicionados por diferentes factores de los alimentos.

Utilice las funciones de descongelado integradas. Véase el capítulo „Descongelado según peso" y „Descongelado según tiempo".

Alimento	**Panecillos**
Peso/Cantidad	50 g/2 piezas
Tiempo de descongelación	aprox. 1 min.
Tiempo de exposición	- -
Indicaciones/ Consejos	- -

Alimento	**Pan**
Peso/Cantidad	500 g
Tiempo de descongelación	8–10 min.
Tiempo de exposición	10–20 min.
Indicaciones/ Consejos	- -

Alimento	**Tarta de nata**
Peso/Cantidad	400–800 g
Tiempo de descongelación	8–12 min.
Tiempo de exposición	90–120 min.
Indicaciones/ Consejos	descongele parcial mente la tarta

Alimento	Mantequilla
Peso/Cantidad	250 g
Tiempo de descongelación	aprox. 1 min.
Tiempo de exposición	20–30 min.
Indicaciones/ Consejos	retire el envoltorio y coloque la mantequilla sobre un plato

Alimento	Queso (trozo)
Peso/Cantidad	500 g
Tiempo de descongelación	5–6 min.
Tiempo de exposición	60–90 min.
Indicaciones/ Consejos	déle la vuelta a la pieza una vez después de transcurrida la mitad del tiempo

Alimento	Embutido cortado
Peso/Cantidad	200 g
Tiempo de descongelación	aprox. 3 min.
Tiempo de exposición	10–15 min.
Indicaciones/ Consejos	déle la vuelta al embutido después de transcurrida la mitad del tiempo, rodajas antes del tiempo de exposición separar cuidadosamente con cuchillo

Alimento	Fresas
Peso/Cantidad	250 g
Tiempo de descongelación	aprox. 8 min.
Tiempo de exposición	5–10 min.
Indicaciones/ Consejos	descongele las fresas u otras frutas en una fuente con tapa. Remueva una vez cuidadosa mente después de transcurrida la mitad del tiempo

Para descongelar carne, carne de ave y pescado lea el capítulo „Descongelado según peso".

Cocer – así funciona ...

- Para cocer alimentos utilice siempre (siempre y cuando no se indique de otro modo) un molde adecuado para microondas con tapa. Las indicaciones de cocción hacen referencia a alimentos que se encuentran a la temperatura del frigorífico. Descongele primero los alimentos que vaya a cocer.

ⓘ ***Advertencia:*** *si se trata de verduras congeladas (-18 °C, aprox. 100–1000 g) el tiempo de descongelado puede ser de 5 a 15 minutos. Dado el caso, ríjase por las indicaciones del paquete. Prepare las verduras adecuadamente, lavándolas y limpiándolas.*

Las indicaciones para la preparación son importantes

- Es imprescindible tener en cuenta las diferentes indicaciones par ala preparación. Mientras que algunos alimentos necesitan un aporte suplementario de líquido (las verduras generalmente 1–2 cucharadas por cada 100 g), p. ej. a los pepinos, cebollas, setas y espinacas no se le añadirá nada de líquido. Otros alimentos, por el contrario, deben ser removidos entremedias, al menos una vez.

Tener en cuenta los tiempos de exposición

- Es especialmente importante, como ya se indica en el descongelado, el así llamado „tiempo de exposición". El equilibrio térmico y la cocción posterior derivada del mismo, deberían durar siempre de 5 a 10 minutos.
- Durante este tiempo de exposición, deje los alimentos en el microondas apagado o fuera del aparato.
- Las verduras pueden condimentarse o se les puede añadir algo de mantequilla durante el tiempo de exposición.
- Para los alimentos precocinados oriéntese por los tiempos indicados en el paquete para la preparación el microondas.
- Las indicaciones de la tabla que sigue deben entenderse sólo como valores de referencia.

Alimento	**Patatas cocidas sin piel**
Peso/Cantidad	250 g
Líquido añadido	3 cucharadas de agua
Vatios/Potencia	600 vatios
Tiempo de cocción en min.	aprox. 5 min.
Indicaciones para la preparación	trozos del mismo tamaño – justo después del tiempo de cocción verter el agua

Alimento	**Pasta**
Peso/Cantidad	125 g
Líquido añadido	600 ml de agua
Vatios/Potencia	500 vatios
Tiempo de cocción en min.	aprox. 5 min.
Indicaciones para la preparación	Hervir el agua primero a 800 W (aprox. 7 min). Añadir la pasta y cocer sin tapa.

Alimento	**Arroz**
Peso/Cantidad	100 g
Líquido añadido	300 ml de agua
Vatios/Potencia	600 vatios
Tiempo de cocción en min.	aprox. 3–4 min.
Indicaciones para la preparación	El tiempo de preparación depende del tipo de arroz. El arroz natura necesita más tiempo.

Alimento	Coliflor
Peso/Cantidad	400 g
Líquido añadido	4 cucharadas de agua
Vatios/Potencia	600 vatios
Tiempo de cocción en min.	aprox. 6–7 min.
Indicaciones para la preparación	Los valores sirven también para el brécol.

Alimento	Guisantes
Peso/Cantidad	300 g
Líquido añadido	3 cucharadas de agua
Vatios/Potencia	600 vatios
Tiempo de cocción en min.	aprox. 3–4 min.
Indicaciones para la preparación	--

Alimento	Espinacas
Peso/Cantidad	500 g
Líquido añadido	--
Vatios/Potencia	600 vatios
Tiempo de cocción en min.	aprox. 6 min.
Indicaciones para la preparación	añada un poco de nata a las espinacas

Alimento	Setas/Champiñones
Peso/Cantidad	400 g
Líquido añadido	--
Vatios/Potencia	600 vatios
Tiempo de cocción en min.	aprox. 5–6 min.
Indicaciones para la preparación	antes de cocer añada un poco de mantequilla Al respecto

Alimento	Filete de pescado
Peso/Cantidad	400–600 g
Líquido añadido	ver indicaciones
Vatios/Potencia	500 vatios
Tiempo de cocción en min.	aprox. 8–12 min.
Indicaciones para la preparación	añada por cada 100 g pescado 1 cucharada de agua, limón, caldo o vino

Función grill – así funciona ...

- Siempre que ponga en marcha el grill utilice la parrilla metálica ❾. Coloque además, un plato grande, resistente al calor, bajo la parrilla. En él recogerá el jugo del asado/ la grasa y la suciedad que se produzca por las salpicaduras de la comida.
- La función grill es p.ej. adecuada para rodajas de carne finas, pescado, hamburguesas, pinchos de carne, salchichas o trozos de pollo. También pueden hornearse con el grill tostadas o panecillos (para ello lea también el apartado „Consejos") y preparar tostadas gratinadas (p. ej. Hawaii).
- Puede seleccionar la función grill directamente o puede seleccionar algunos alimentos por medio de las teclas de selección rápida con los dibujos de menú.
- Para algunos alimentos o bien, para su forma de preparación, está disponible también una función combinada de microondas y grill. Para ambas posibles funciones los tiempos de cocción y de grill se llevarán a cabo automáticamente con la duración correspondiente. Para ello, lea también el capítulo „Proceso de cocción Grill/Combi".
- Prepare los alimentos que requieren el grill como de costumbre. Quite, p. ej. las escamas al pescado y límpielo por dentro. Aplique especias a la carne de ave y cueza los muslos de pollo siempre primero por la parte de la piel.
- Gire los alimentos después del primer tiempo de cocción mencionado.
  El valor mencionado 1 se corresponde con el tiempo de la primera cara, el valor 2 con el de la segunda y siguiente cara.

ⓘ ***Advertencia:*** *Introduzca los dos tiempos, para la primera y la segunda cara, separadamente.*

Pueden aparecer discrepancias con los valores mencionados a continuación. Estos estás condicionados por distintos factores (como p. ej. la temperatura, la forma) de los alimentos.

Alimento	**2 filetes de pavo 400 g**
grill	Función
Tiempo (1ª página) en min.	aprox. 12 min.
grill	Función
Tiempo (2ª página) en min.	aprox. 10 min.

Alimento	**2 Muslos de pollo 500 g**
grill	Función
Tiempo (1ª página) en min.	aprox. 8 min.
grill	Función
Tiempo (2ª página) en min.	aprox. 7 min.

Alimento	**2 pinchos de carne 400 g**
grill	Función
Tiempo (1ª página) en min.	aprox. 12 min.
grill	Función
Tiempo (2ª página) en min.	aprox. 12 min.

Alimento	2 truchas 400 g
combi 2	Función
Tiempo (1ª página) en min.	aprox. 8 min.
grill	Función
Tiempo (2ª página) en min.	aprox. 7 min.

Alimento	4 hamburguesas 600 g
combi 2	Función
Tiempo (1ª página) en min.	aprox. 12 min.
grill	Función
Tiempo (2ª página) en min.	aprox. 8 min.

Alimento	2 chuletas de lomo 600 g
grill	Función
Tiempo (1ª página) en min.	aprox. 15 min.
grill	Función
Tiempo (2ª página) en min.	aprox. 13 min.

Vajilla adecuada

Para descongelar, cocer, etc, utilice siempre moldes o cuencos adecuados para microondas. En la mayoría de los casos se ofrecen los moldes de cristal correspondientes para cocer. Adquiera, si es posible, una vajilla para microondas en distintos tamaños, con tapa.

Hornear panecillos crujientes

Puede utilizar la función grill de su microondas para hornear panecillos crujientes, después de descongelarlos. Humedezca los panecillos antes de hornearlos con un poco de agua. Hornee los panecillos, según la cantidad y el tipo, durante aprox. 2 minutos. Para que los panecillos también resulten como „recién hechos“ por usted, se recomienda después de ponerlos al grill la primera vez, abrir los panecillos y volver a hornearlos durante un minuto, después darles la vuelta y hornearlos otro minuto más.

Recetas recomendadas

Pizza

Ingredientes:
300 g de masa preparada
200 g de tomates pasados
150 g Ingredientes (a gusto, p. ej.
jamón, salami, setas)
50 g de queso rallado
Especias: albahaca, orégano, tomillo, sal, pimienta

Preparación:
Prepare la masa según las indicaciones del fabricante. Extienda la masa al tamaño de la Crispy-Pan. Engrase ligeramente la Crispy-Pan y coloque en ella la base de la pizza. Haga algunos agujeros en la masa. Distribuya los tomates con las especias sobre la base de la pizza. Coloque encima los ingredientes deseados. Para terminar cubra la pizza con queso. Coloque la pizza sobre la parrilla metálica en el centro del plato giratorio y hornéela con el ajuste „Pizza fresca" (P-3).

Sopa de cebolla gratinada con queso

Ingredientes para 4 porciones:
300 g de cebollas
30 g de mantequilla, sal y pimienta
blanca,
500 ml de caldo de carne instantáneo
125 ml de vino blanco seco
2 rebanadas de pan tostado
2 lonchas de Gouda joven

Preparación:
Pele las cebollas y córtelas en anillos. Introducirlas junto con la mantequilla y la pimienta en un cuenco adecuado para microondas, añadir a esto el caldo de carne y cocer con una tapadera a 800 vatios aprox. 12–15 minutos. Añada a continuación, el vino blanco y sazónela adecuadamente. Corte ahora el pan tostado en pequeños daditos. Reparta la sopa de cebolla en 4 tazas de sopa y reparta sobre ella los daditos de pan. Coloque encima media loncha de queso. Ponga las 4 tazas sobre el plato giratorio y hornee la sopa con la función grill aprox. 10 minutos.

Potaje de lentejas

Ingredientes:
200 g de lentejas secas
50 g de tocino entreverado
125 g de estómago de cerdo
1 manojo de verdura de sopa
500 ml de agua
1 hoja de laurel
250 g de patatas
2 salchichas ahumadas
Especias: sal, pimienta, vinagre y azúcar

Preparación:
Ponga las lentejas en remojo durante la noche en abundante agua.
Limpie y lave la verdura de sopa y córtela en trozos pequeños. Corte en cuadraditos la carne y el tocino. Introduzca las lentejas escurridas junto con 500 ml de agua, así como la carne, el tocino, la verdura de sopa y la hoja de laurel, en una fuente adecuada para microondas.
Cocer con tapa a 600 vatios durante 10–12 minutos. Mientras tanto pele, lave y trocee las patatas en cuadraditos y corte las salchichas en rodajas. Añadir las patatas y las rodajas de salchicha al potaje y mezclar bien. Cocer con tapa a 500 vatios aprox. 18 minutos. Después sazonar con las especias.

Coliflor gratinada con queso

Ingredientes:
500 g de coliflor limpia
250 ml de agua
Sal
1 cucharada de espesante
2 claras de huevo
2 yemas
1 vaso de nata (200 ml)
2 cucharadas de cebollino,
1 pizca de pimienta de cayena
150 g de jamón crudo (magro)
50 g de queso Emmental rallado

Preparación:
Separa la coliflor en cogollos e introdúzcala con 250 ml de agua y sal en una fuente adecuada para microondas. Cocer con tapa a la máxima potencia de 800 vatios aprox. 5 minutos. A continuación verter y recoger el caldo. Mezcle ahora el espesante en la nata y añádalo al caldo. Dejar hervir a máxima potencia de 800 vatios aprox. de 2 a 3 minutos removiendo repetidas veces. Añadir las yemas, el cebollino y la pimienta de cayena, montar las claras e incorporarlas cuidadosamente. Introduzca ahora la coliflor y el jamón (en tiras) en un molde para horno plano, verter la salsa por encima y espolvorear todo con el queso. Con la función Grill/Combi „C-1“ cocer y gratinar a 500 vatios 18–22.

Gratinado de macarrones y carne picada con brécol

Ingredientes:
150 g de macarrones, 500 ml de agua
1 cucharadita de sal, 1 cebolla, 1 diente de ajo
20 g de mantequilla, 300 g de carne picada „mitad y mitad"
1 paquete de salsa de tomate con hierbas (aprox. 350 g)
400 g de brécol, 4 cucharadas de agua
1 vaso de esmetana (200 g)
150 g de lonchas de Gouda semi añejo
Especias: sal y pimienta

Preparación:
Ponga 500 ml de agua con 1 cucharadita de sal en una fuente con tapa adecuad para microondas y llévela a ebullición a la potencia máxima de 800 vatios, aprox. 10 minutos. Después añadir los macarrones y cocer a 600 vatios 3–5 minutos y a 300 vatios aprox. otros 3–5 minutos. A continuación, verterlos en un escurridor y dejarlos escurrir. Rehogar ahora la cebolla y el diente de ajo con la mantequilla en un cuenco adecuado para microondas a 600 vatios durante aprox. 4–5 minutos. Añada después la carne picada y la salsa de tomate – cocer todo durante otros 8–10 minutos a 600 vatios. Añadir 3/4 del vaso de esmetana y sazonar con sal y pimienta. Lave y limpie el brécol y póngalo con 4 cucharadas de agua en una fuente adecuada para microondas. Precocer con tapa a 800 vatios aprox. 5 minutos y a continuación dejar escurrir. Introducir y mezclar los macarrones, la verdura y la salsa de carne picada en un molde para hornos. Reparta sobre esto el 1/4 de esmetana sobrante y cubra todo con las lonchas de queso. Cocer y gratinar con la función Grill/Combi „C-2" a 500 vatios aprox. 16–18 minutos.

Filete de cerdo con champiñones en salsa de pimientos picante

Ingredientes:
4 filetes de cerdo de aprox. 150 g
350 g de champiñones blancos
150 g de tocino cortado en dados
2 vasos de nata (400 ml)
2 cucharadas de tomate concentrado
Especias: sal, pimienta y pimentón

Preparación:
Condimente los filetes de cerdo y colóquelos en un molde para horno plano. Limpiar los champiñones, cortarlos por la mitad y ponerlos en el molde junto con el tocino y los filetes. Mezclar en un cuenco adecuado para microondas la nata, el tomate concentrado y el pimentón y calentar a 600 vatios aprox. 5–6 minutos. A continuación vierta la salsa sobre los filetes. Con la función Grill/Combi „C-2" cocer y gratinar a 300 vatios aprox. 20–22 minutos.

Gratinado de patatas

Ingredientes:
1000 g de patatas
Grasa (para engrasar el molde para horno)
2 cucharadas de pan rallado
1 vaso de nata (200 ml)
50 g de queso Emmental rallado
Mantequilla (copos)
Especias: sal y pimienta

Preparación:
Corte las patatas en rodajas finas después de pelarlas y lavarlas y condiméntelas. Engrase un molde para horno, distribuya dentro de él las rodajas de patata y vierta la nata por encima de ellas. A continuación espolvorear con el queso y el pan rallado y poner encima los copos de mantequilla. Gratinar con la función Grill/Combi „C-1“ a 500 vatios aprox. 20 minutos.

Fricasé de pollo

Ingredientes:
1 pollo (aprox. 1000 g)
300 g de champiñones
500 g de espárragos
250 ml de caldo de carne instantáneo
100 ml de nata
2 paquetes de salsa clara (instantánea)
1 cucharadas de vino blanco
Especias: sal, pimienta y nuez moscada

Preparación:
Espolvoree el pollo con sal y colóquelo en una fuente adecuada para microondas.
Cocer con tapa a 800 vatios aprox. 16–18 minutos. Limpiar los champiñones y partirlos por la mitad, pelar los espárragos y cortarlos en trozos de 2 ó 3 cm de largo. Quite la piel y los huesos del pollo cocido y corte la carne en trozos pequeños. Ponga el caldo de carne, la carne de pollo, los espárragos y los champiñones en una fuente adecuada para microondas. Calentar con tapa a 600 vatios aprox. 13–15 minutos removiendo esporádicamente. Mezclar ahora la nata y la salsa en polvo y cocer a 600 vatios otros 5–6 minutos. Sazone por último con vino blanco, sal, pimienta y nuez moscada.

Cazuela de pollo en salsa verde

Ingredientes:
400 g de filetes de pechuga de pollo
1 calabacín pequeño
1 pimiento verde pequeño
125 ml de caldo de pollo instantáneo
200 g de puerro
150 g de colinabo
150 g de apio en rama
2 cucharadas de crème fraîche
50 g de queso fresco a las hierbas

Preparación:
Limpie y lave las verduras. Cortar el puerro en anillos y el colinabo y el apio en rodajas finas. Rehogar en un molde para microondas con tapa a 600 vatios aprox. 6–8 minutos. Corte los filetes de pechuga de pollo en trocitos pequeños, el calabacín en medias rodajas y el pimiento en cuadraditos, y añadirlos al resto de los ingredientes en el molde, junto con el caldo de pollo caliente. Cocer con tapa a 600 vatios aprox. 12–15 minutos, removiendo esporádicamente. A continuación, mezclar con la crème fraîche y el queso fresco a las hierbas.

Knödel (albóndiga estilo bávaro) de pan o de tocino

Ingredientes para 4 knödel:
4 panecillos de trigo
1/2 cucharadita de sal
150 ml de leche
40 g de mantequilla
3 huevos
2–3 cucharadas de pan rallado
2–3 cucharadas de perejil picado
30 g de jamón con tocino cortado en cuadraditos (para los knödel de jamón)

Preparación:
Corte los panecillos en trozos pequeños y espolvoréelos con sal. Caliente la leche en un cuenco adecuado para microondas (a 800 vatios aprox. 2–4 minutos), viértala a continuación sobre los panecillos y deje reposar todo unos 15 minutos. Batir la mantequilla y los huevos hasta que quede una mezcla espumosa, agregar los panecillos en remojo, junto con el pan rallado y el perejil y amasar todo hasta conseguir una masa (Advertencia: para los knödel de jamón, añadir también el jamón con tocino).
Humedézcase las manos y forme 4 knödel del mismo tamaño que, a continua-ción, introducirá brevemente en agua fría. Cocer con tapa a 500 vatios aprox. 6–8 minutos y después los knödel estarán listos para servir.

Salsa clara

Ingredientes:
40 g de harina
30 g de mantequilla
250 ml de caldo instantáneo
250 ml de leche
Especias: sal, pimienta blanca y azúcar

Preparación:
Introduzca la harina, la mantequilla, el caldo caliente y la leche en un cuenco adecuado para microondas, mezclar bien y cocer a la máxima potencia de 800 vatios aprox. 4–5 minutos, removiendo entretanto, de forma enérgica. Después hervir sólo a 300 vatios aprox. otros 4–5. Volver a remover de nuevo y sazonar con las especias.

Salsa de vainilla

Ingredientes:
250 ml de leche
Concentrado de 1/2 vainilla en rama
1 aso de nata (250 ml)
2 cucharadas de espesante
3 cucharadas de azúcar
1 yema de huevo

Preparación:
Mezcle la leche, el concentrado de vainilla, la nata, el espesante y el azúcar en un cuenco adecuado para microondas. Poner a hervir a 800 vatios aprox. 4–5 minutos, removiendo una vez entre medias.
Mezcle bien la salsa preparada y líguela con la yema de huevo.

Arroz con leche

Ingredientes:
250 g de arroz
1 litro de leche
1 cucharadita de mantequilla
40 g de azúcar, canela y azúcar
(para espolvorear) o compota de frutas
Condimento: sal

Preparación:
Introduzca el arroz, la leche, una pizca de sal, la mantequilla y el azúcar en un molde grande adecuado para microondas. Llevar a ebullición a la máxima potencia de 800 vatios aprox. 10–12 minutos, después remover y dejar cocer a sólo 100 vatios durante aprox. 20–22. Después dejar reposar unos minutos, a continuación mezclar bien y espolvorear al gusto, con canela y azúcar o compota de frutas.

Jalea de frutas (con fresas y frambuesas)

Ingredientes:
250 g de fresas congeladas
250 g de frambuesas congeladas
1 paquetito de vainilla azucarada
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de espesante

Preparación:
Primero mezcle el espesante en 3 cucharadas de agua. Introduzca las frutas en un cuenco adecuado para microondas y descongélelas y caliéntelas con tapa, a la máxima potencia de 800 vatios en aprox. 6–8 minutos. A continuación, machaque un poco las frutas y añada la vainilla azucarada, el azúcar y el espesante. Mezclar bien y por último cocer con tapa a 600 vatios durante unos 6–8 minutos.
A continuación, verter la jalea en cuencos de postre y dejar enfriar.
Sirva la jalea con la salsa de vainilla descrita.

¡Buen provecho!

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal. En cualquier caso, le deseamos mucho éxito, y buen apetito.

Índice alfabético

Alimentos congelados 19
Anillo del plato giratorio 3, 18
Arroz 21, 30
Automatismo de pesaje 3
Bebidas 6, 13, 14
Bloqueo de seguridad para niños 16, 17
Calentamiento automático 3, 14
Cancelar/Parar 3, 10, 11
Carne de ave 13, 15, 16, 20, 23
Cerdo 13, 14, 26, 27
Chuletas de lomo 24
Coliflor 22, 26
Control magnético-función de protección 17
Crispy-Pan 3, 9, 14, 15, 18, 25
Descongelado según peso 15
Descongelado según tiempo 16
Descripción de las piezas 3
Entrantes 14
Espinacas 21, 22
Filete de pescado 22
Fresas 20, 31
Función de ahorro de energía 17
Función de memoria 12, 17
Función grill 12, 15, 23, 24, 25, 26, 27, 28
Función tono aviso 17
Grill/Combi 3, 15, 23, 26, 27, 28
Guisantes 22
Hamburguesas 8, 15, 23, 24
Inicio rápido 3, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17
Inicio/Inicio rápido 3
Limpieza y mantenimiento 17
Mantequilla 20, 21, 22, 25, 27, 28, 29, 30
Memoria 3, 12, 17
Menú automático 5, 6, 13
Modo 12 horas 9
Modo 24 horas 9
Muslos de pollo 23
Pan 3, 9, 14, 15, 18, 19, 25, 28, 29
Panecillos 15, 19, 23, 24, 29
Parrilla metálica 3, 9, 15, 23, 25
Pasta 21
Patatas 5, 7, 14, 15, 26, 28
Patatas cocidas sin piel 21
Pescado 14, 15, 16, 20, 22, 23
Peso de los alimentos 13
Pinchos de carne 23
Pizza 3, 14, 15, 16, 25
Plato giratorio 3, 5, 6, 15, 17, 18, 25
Potencia 3, 4, 11, 12, 13, 15, 16, 17, 19, 21, 22, 26, 27, 30, 31
Potencia de microondas 12, 15
Preajustes 3, 12
Proceso de cocción 11, 13, 15, 16
Queso 20, 25, 26, 27, 28, 29
Radiación de microondas 4
Radiaciones de microondas 7
Recetas recomendadas 25, 31
Regulador giratorio 3, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Reloj 3, 9, 10, 12, 13, 17
Salchichas 5, 13, 15, 16, 23, 26
Setas 21, 22, 25
Tarta de nata 19
Tecla descongelar 3
Teclas/Regulador del panel de mando 3
Temporizador de cocina 3, 10
Ternera 13, 14
Tiempo de cocción 8, 11, 12, 13, 14, 15, 21, 22, 23
Tiempos de exposición 19, 21
Truchas 24
Utensilios de cocina 6, 7
Vajilla 5, 8, 9, 24
Verduras/Frutas 14

IB_KH1106_E23715_IT.qxd 15.07.2008 14:15 Uhr Seite 33

INDICE PAGINA

Introduzione	**35**
Uso conforme	35
Fornitura	35
Definizioni dei componenti	35
Tasti / manopola del pannello di controllo	35
Dati tecnici	35
Sicurezza	**36**
Misure di prevenzione per evitare un'esposizione eccessiva all'energia a microonde	36
Importanti indicazioni di sicurezza	36
Messa a terra/installazione conforme	39
Interferenze con altri apparecchi	39
Installazione dell'apparecchio	39
Prima di cominciare	**40**
Principi basilari per la cottura a microonde	40
Uso delle stoviglie di cottura idonee	41
Descrizione delle funzioni	**41**
Impostazione dell'orologio	41
Impostazione della modalità 12 ore	41
Impostazione della modalità 24 ore	41
Impostazione del timer di cottura	42
Funzionamento	**42**
Cottura nel forno a microonde	42
Avvio rapido	43
Funzione di memoria	44
Preimpostazioni	44
Menu automatico	45
Funzione grill	47
Procedimento di cottura Grill/Combi	47
Scongelamento in base al peso	47
Scongelamento in base al tempo	48
Funzioni di interrogazione	48

Protezione bambini	48
Funzione di risparmio energetico	49
Funzione di protezione controllo magnetico	49
Funzione di segnale acustico	49
Pulizia e cura	**49**
Smaltimento	**50**
Garanzia e assistenza	**50**
Importatore	**51**
Consigli	**51**
Congelamento e scongelamento: come procedere ...	51
Cottura – come procedere ...	52
Grigliatura – come procedere ...	55
Proposte di ricette	**56**
Pizza	56
Minestra di cipolle con gratin al formaggio	57
Minestra di lenticchie	57
Cavolfiore con gratin al formaggio	58
Sformato di maccheroni e carne tritata con broccoli	58
Filetto di maiale con prataioli e salsa piccante alla paprika	59
Patate gratinate	59
Fricassea di pollo	59
Polletto in verde	60
Canederli di pane o allo speck	60
Salsa chiara	61
Salsa alla vaniglia	61
Riso al latte	61
Composta di frutti rossi (con fragole e lamponi)	61
Indice delle parole chiave	**63**

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per l'uso futuro. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni.

IB_KH1106_E23715_IT.qxd 15.07.2008 14:16 Uhr Seite 35

FORNO A MICROONDE KH 1106

Introduzione

Uso conforme

Questo apparecchio è previsto per il riscaldamento e la preparazione di alimenti secondo il procedimento prescritto.
Ogni modifica dell'apparecchio viene considerata non conforme alla destinazione e comporta considerevoli rischi d'infortunio. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un uso non conforme.
Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

Legenda

⚠ ***Attenzione!*** *Avvertenze relative a eventuali danneggiamenti dell'apparecchio.*

⚠ ***Pericolo!*** *Avvertenza relativa al rischio di lesioni!*

ⓘ ***Avvertenza!*** *Suggerimenti e consigli per l'uso del forno a microonde.*

Fornitura

Prima della messa in funzione, controllare l'integrità della fornitura e l'eventuale presenza di danni visibili

1 forno a microonde, modello KH 1106
1 anello del piatto girevole
1 piatto girevole
1 supporto in metallo per il funzionamento del grill
1 Crispy-Pan
1 manuale di istruzioni per l'uso

Definizioni dei componenti

❶ Apertura di aerazione
❷ Piatto girevole
❸ Anello del piatto girevole
❹ Display a LED
❺ Pannello di controllo
❻ Blocco di sicurezza
❼ Oblò
❽ Maniglia
❾ Supporto in metallo per la modalità di grigliatura
❿ Crispy-Pan

Tasti / manopola del pannello di controllo

⓫ Tasto Automatismo di peso
⓬ Tasto Pizza
⓭ Tastierino per funzioni di cottura preimpostate. Con i tasti ⓬ e ⓮ sono a disposizione 11 funzioni di cottura
⓮ Tasto Autoriscaldamento
⓯ Tasto Preimpostazioni
⓰ Tasto Grill/Combi
⓱ Tasto Timer di cottura
⓲ Tasto Annulla/Stop
⓳ Tasto Potenza
⓴ Tasto Memoria
㉑ Manopola
㉒ Tasto Start/Avvio rapido
㉓ Tasto Orologio
㉔ Tasto Scongelamento

⚠ *Questo simbolo sul forno a microonde avverte del pericolo di ustioni.*

Dati tecnici

Tensione nominale:	230 V ~ 50 Hz
Potenza massima erogata forno a microonde:	800 W
Grill:	1000 W
Assorbimento massimo di potenza	1300 W
Capacità interna:	ca. 20 l
Diametro del piatto girevole:	270 mm

Sicurezza

Misure di prevenzione per evitare un'esposizione eccessiva all'energia a microonde

- Non tentare di far funzionare l'apparecchio con lo sportello aperto, poiché il funzionamento con lo sportello aperto può dare luogo a un'esposizione alle microonde in quantità nociva per la salute. È inoltre importante non manomettere e non manipolare i blocchi di sicurezza.
- Non attaccare alcun oggetto fra il fronte dell'apparecchio e lo sportello e impedire il depositarsi dello sporco o di resti di detergente sulle superfici isolanti.

⚠ ***Attenzione:*** *in caso di danni allo sportello o alle guarnizioni dello sportello, smettere immediatamente di utilizzare il forno a microonde. Fare riparare subito i guasti da personale specializzato qualificato.*

- Non tentare mai di riparare l'apparecchio autonomamente. La rimozione dell'alloggiamento può liberare energia a microonde. Fare eseguire le riparazioni solo da personale specializzato qualificato.

Importanti indicazioni di sicurezza

In caso di impiego di apparecchi elettronici, è necessario adottare alcune misure elementari di sicurezza, fra cui:

- questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

⚠ ***Pericolo:*** *per ridurre il rischio di ustioni, scosse elettriche, incendi, lesioni o contatto eccessivo con l' irradiazione di microonde:*

Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.

- Utilizzare questo apparecchio solo per l'uso conforme a quanto descritto nel presente manuale. In questo apparecchio, non utilizzare sostanze chimiche o vapori corrosivi. Questo forno a microonde è stato costruito specificamente per riscaldare, cuocere, grigliare, o asciugare alimenti.
  Esso non è stato progettato per l'uso in ambienti industriali o laboratori.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non mettere mai in funzione il forno a microonde vuoto.
- Non utilizzare il forno a microonde in caso di danni alla spina/cavo di rete. Fare sostituire la spina/il cavo danneggiato da personale specializzato qualificato, per evitare rischi.
- Collocare il forno a microonde in modo da lasciare una distanza minima di 30 cm da pareti o armadi. Tenere sempre libere le aperture di aerazione. Il microonde non è stato progettato come elettrodomestico da incasso.
- Per collegare il microonde alla rete elettrica, utilizzare una presa da 230 V, 50 Hz, con fusibile da 16 A. Si consiglia di utilizzare un unico circuito destinato esclusivamente al microonde.
- Se non si è sicuri delle modalità di collegamento del microonde, affidarsi ai consigli di un esperto.
- Il microonde non dev'essere collocato in luoghi ad alta umidità ambientale o concentrazione di umidità.
- Non lasciare il microonde incustodito mentre si riscaldano gli alimenti in confezioni di plastica o di carta.
- Non collocare materiali infiammabili nelle vicinanze del microonde o delle aperture di aerazione.

- Rimuovere tutte le chiusure metalliche dalle confezioni degli alimenti che si desiderano riscaldare. Pericolo di incendio!
- Per la preparazione di pop-corn, utilizzare solo buste di pop-corn idonee per il microonde.
- Non utilizzare il forno a microonde per riscaldare cuscini pieni di granaglie, noccioli di ciliegie o gel. Pericolo di incendio!
- Non utilizzare il microonde per depositare alimenti o altri oggetti.
- Controllare la programmazione dopo aver avviato il microonde.
- Non rimuovere assolutamente l'alloggiamento del microonde.
- Non versare mai liquidi nelle aperture di aerazione o nei blocchi di sicurezza dello sportello. In caso di penetrazione di liquidi, spegnere immediatamente il microonde e staccare subito la spina dalla presa. Fare controllare il microonde da personale specializzato qualificato.
- Non inserire oggetti nelle aperture di aerazione o nei blocchi di sicurezza dello sportello.
- Fare sostituire la lampadina all'interno del microonde solo da personale specializzato qualificato.
- Agire con cautela nel riscaldare i liquidi. Utilizzare solo contenitori aperti, in modo da permettere la fuoriuscita delle bolle d'aria.
- Per evitare bolliture improvvise:
  - prima di riscaldare il liquido, mescolarlo.
  - Se possibile, inserire un bastoncino di vetro nel liquido durante il riscaldamento.
  - Dopo il riscaldamento, lasciare il liquido nel microonde per 20 secondi, per evitare schizzi imprevisti.
- Punzecchiare la buccia delle patate, la pelle delle salsicce e simili. In caso contrario, tali cibi potrebbero esplodere.
- Tenere i bambini lontano dallo sportello del microonde mentre esso è in funzione. Pericolo di ustioni!
- Non toccare mai lo sportello del microonde, l'alloggiamento, le aperture di aerazione, gli accessori o le stoviglie subito dopo il procedimento di grill, combi o menu automatico. Tali parti sono soggette a surriscaldamento. Farle raffreddare prima di pulirle.
- Spiegare ai bambini come utilizzare il microonde con sicurezza e chiarire loro gli eventuali pericoli.
- Non poggiarsi sullo sportello del microonde. Non utilizzare il microonde come un giocattolo.
- Non modificare il microonde.
- Non spostare il microonde mentre è in funzione.
- Non superare mai i tempi di cottura indicati dal produttore.
- Non utilizzare utensili metallici, che riflettono le microonde e possono provocare la formazione di scintille. Non collocare barattoli di metallo nel forno a microonde.
- Mettere in funzione il microonde solo con il piatto grill girevole inserito.
- Non collocare oggetti sul forno a microonde in funzione.
- Non inserire contenitori in plastica nel microonde subito dopo un procedimento di grill, combi o menu automatico. La plastica potrebbe sciogliersi.
- Sullo sportello del microonde o sull'alloggiamento potrebbe verificarsi la formazione di gocce d'acqua. Si tratta di un fenomeno normale, e non di un malfunzionamento del microonde.
- Assicurarsi che la spina dell'apparecchio sia sempre facilmente raggiungibile, in modo da riuscire rapidamente a staccarla dalla presa di corrente in caso di emergenza.
- Non collocare il microonde nelle vicinanze di altri apparecchi che emettono calore, come ad esempio forni.

- Pulire accuratamente il microonde dopo aver riscaldato cibi grassi, soprattutto se scoperchiati. Fare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Rimuovere i residui, come ad es. il grasso, dalle resistenze del grill. I residui potrebbero surriscaldarsi e incendiarsi.
- Non scongelare oli o grassi surgelati nel microonde. Gli oli o i grassi potrebbero incendiarsi.
- I portatori di pace-maker devono informarsi presso il medico di fiducia prima di cominciare a utilizzare un microonde, per conoscere gli eventuali pericoli collegati all'uso dell'apparecchio.
- Non immergere mai il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non lasciare mai il cavo appeso sul tavolo o sul piano di lavoro. I bambini potrebbero tirarlo.
- Tenere il cavo lontano dalle fonti di calore. Non collocarlo davanti allo sportello del microonde. Il calore può danneggiare il cavo.
- Dopo il riscaldamento di barattoli, buste di pop-corn ecc., aprire le confezioni tenendo sempre l'apertura lontana dal corpo. Il vapore in fuoriuscita può dare luogo a ustioni.
- Non collocarsi mai direttamente davanti al microonde mentre si apre lo sportello. Il vapore in fuoriuscita può dare luogo a ustioni.

⚠ ***Pericolo:*** *permettere ai bambini l'uso non sorvegliato del forno a microonde solo dopo aver loro impartito istruzioni adeguate. I bambini devono comprendere i pericoli insiti nell'uso improprio.*

- Per minimizzare il rischio d'incendio nel forno a microonde: tenere sempre d'occhio il forno a microonde, se si riscaldano alimenti in contenitori di carta o plastica, per intervenire prima che si infiammino.
- Rimuovere i ganci di chiusura in metallo dalle buste di plastica o di carta, prima di inserirli nel forno a microonde.
- In presenza di fumo, spegnere l'apparecchio o staccare la spina e tenere lo sportello chiuso, per soffocare eventuali fiamme.
- Non utilizzare l'interno del forno come ripostiglio. Non lasciare articoli di carta, utensili di cottura o alimenti nel forno a microonde quando questo non viene utilizzato.

⚠ ***Attenzione:*** *non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori a tenuta, poiché questi possono esplodere e danneggiare l'apparecchio.*
Nel riscaldare bevande nel forno a microonde, si potrebbe verificare una bollitura ritardata. Manipolare il contenitore con cautela.

- Non eseguire fritture nel forno a microonde. L'olio bollente può danneggiare gli elementi dell'apparecchio e gli utensili, oltre a provocare ustioni.
- Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel forno a microonde, poiché possono esplodere anche dopo il termine del riscaldamento nel forno a microonde.
Prima della cottura, punzecchiare gli alimenti con la buccia spessa, come ad esempio patate, zucche intere, mele e castagne.
Scuotere o mescolare il contenuto dei biberon o dei bicchieri destinati all'alimentazione dei bambini.

⚠ ***Pericolo:*** *prima del consumo, controllare la temperatura, per evitare scottature che potrebbero dimostrarsi letali per i bambini piccoli.*
Gli utensili di cottura, a causa del calore rilasciato dagli alimenti riscaldati, potrebbero diventare bollenti ed essere maneggiabili solo con le presine. Controllare l'idoneità degli utensili di cottura all'uso con il forno a microonde.

⚠ ***Pericolo:*** *le microonde sono pericolose! Fare eseguire i lavori di manutenzione o riparazione che prevedano la rimozione delle coperture di protezione dal contatto con i raggi a microonde solo da personale specializzato.*

⚠ ***Pericolo:*** *la pulizia insufficiente dell'apparecchio di cottura può provocare la distruzione delle superfici, influenzando la durata di utilizzo e creando circostanze di pericolo.*

Messa a terra/installazione conforme

Il presente apparecchio dev'essere provvisto di messa a terra. Questo apparecchio dev'essere collegato solo a una presa di corrente installata a norma e provvista di messa a terra. Si consiglia di utilizzare un circuito elettrico proprio, destinato ad alimentare unicamente il forno a microonde.

⚠ ***Pericolo:*** *l'uso non conforme della messa a terra può comportare il rischio di scossa elettrica.*

ⓘ ***Suggerimento:*** *in caso di domande relative alla messa a terra o a istruzioni riguardanti la parte elettrica, rivolgersi a un elettricista o manutentore.*

Né il produttore né il rivenditore si assumono responsabilità per danneggiamenti all'apparecchio o danni personali derivanti dal mancato rispetto delle indicazioni relative alla procedura di collegamento alla rete elettrica.

Interferenze con altri apparecchi

L'uso del forno a microonde può dare luogo a interferenze con apparecchi radiofonici, televisivi e simili. In caso si manifestino tali interferenze, è possibile ridurle o eliminarle, ricorrendo ai seguenti provvedimenti:

- Pulire lo sportello e le superfici isolanti.
- Orientare diversamente la radio o il televisore.
- Collocare il forno a microonde su un posto diverso da quello del ricevitore.
- Allontanare il forno al microonde dal ricevitore.
- Collegare il forno a microonde a un'altra presa di corrente. Il forno a microonde e il ricevitore dovrebbero utilizzare due diversi circuiti elettrici.

Installazione dell'apparecchio

- Selezionare una superficie piana che consenta uno spazio sufficiente per l'aerazione dell'apparecchio.
- È assolutamente necessario lasciare una distanza minima fra apparecchio e pareti di almeno 7,5 cm. Assicurarsi che lo sportello del forno si apra liberamente senza incontrare ostacoli.
- Provvedere a un collocamento accessibile della spina di rete, in modo da poterla raggiungere e staccare facilmente in caso di pericolo.
- Al di sopra del forno a microonde dev'essere garantito uno spazio libero di almeno 30 cm.
- Non rimuovere i piedini di supporto situati sul lato inferiore del forno a microonde.
- Non bloccare le aperture di entrata e di uscita dell'aria. In caso contrario, possono verificarsi danni all'apparecchio.
- Collocare l'apparecchio il più possibile lontano da apparecchi radiofonici e televisivi. L'accensione del forno a microonde può dare luogo a interferenze nella ricezione dei segnali radiofonici e televisivi.

- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente domestica standard. Controllare la coincidenza dei dati relativi a tensione e frequenza con quelli riportati sull'etichetta della potenza nominale.

⚠ ***Attenzione:*** *non posizionare il forno a microonde su un fornello da cucina o su altri apparecchi che producono calore. Ciò può provocare danni all'apparecchio e conseguente estinzione della garanzia.*

- Rimuovere il materiale di imballaggio e l'eventuale pellicola protettiva applicata sulla superficie dell'apparecchio.

ⓘ ***Suggerimento:*** *non rimuovere la placca di copertura grigio-chiaro in mica, applicata per proteggere i tubi a campi magnetici nel vano di cottura.*

Prima di cominciare

Principi basilari per la cottura a microonde

- Disporre i cibi in modo appropriato.
- Collocare le parti più spesse ai bordi.
- Rispettare il tempo di cottura. Selezionare il tempo di cottura più breve e prolungarlo in caso di necessità. I cibi cotti troppo a lungo possono cominciare a emettere fumo o a bruciarsi.
- Durante la cottura, coprire i cibi con un coperchio idoneo per il forno a microonde. Il coperchio trattiene gli spruzzi e contribuisce a una cottura uniforme dei cibi.
- Durante la preparazione nel microonde, girare i cibi una volta, per permettere la cottura rapida di alimenti come polli o hamburger.
- Girare almeno una volta i pezzi di cibo più grandi, come ad esempio le costate.
- Trascorsa la prima metà del tempo di cottura, ridisporre i cibi, come ad esempio le polpette, in modo completamente diverso. Girarle e spostarle dal centro al margine.

Uso delle stoviglie di cottura idonee

- Il materiale ideale per un forno a microonde è permeabile alle microonde, cioè permette il passaggio dell'energia attraverso il contenitore, per riscaldare i cibi.
  Le microonde non riescono a penetrare i metalli. Per tale motivo, non utilizzare recipienti e stoviglie in metallo.
- Per riscaldare i cibi nel forno a microonde non utilizzare prodotti a base di carta riciclata.
  Essi potrebbero contenere minuscoli frammenti di metallo in grado di provocare scintille e/o incendi.
- Si consiglia di utilizzare stoviglie rotonde/ovali invece che con spigoli/oblunghe, poiché i cibi cuociono troppo negli angoli.
  La seguente lista è da intendersi come una guida generale per la selezione delle stoviglie corrette.

Stoviglie di cottura	Micro-onde	Grill	Combi-nazione
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente al calore	No	No	No
Ceramica resistente al calore	Sì	Sì	Sì
Posate in plastica idonee all'uso con forno a microonde	Sì	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No
Vassoio /piatto in metallo	No	Sì	No
Supporto in metallo	No	Sì	Sì
Pellicola di alluminio & contenitore	No	Sì	No
Crispy-Pan	Sì	No	Sì

Descrizione delle funzioni

Impostazione dell'orologio

Dopo aver inserito la spina nella presa di rete, aprire una volta lo sportello del forno a microonde. Nel display LED compare „0:00“. Inoltre, l'apparecchio emette un suono e passa alla modalità standby.

Impostazione della modalità 12 ore

1. Premere una volta il tasto d „Orologio“.Nel display LED compare il simbolo rosso dell'orologio [🕒] e la Modalità 12 ore viene visualizzata come „12 H“.
2. Ruotare la manopola a, per impostare le ore.
3. Premere ora il tasto ㉓ „Orologio“ e il display passa all'impostazione in minuti.
4. Ruotare la manopola a, per impostare i minuti.
5. Per terminare premere il tasto ㉓ „Orologio“. Sul display LED lampeggia „:“ per indicare che il procedimento „Imposta orologio“ è stato concluso con successo.

Impostazione della modalità 24 ore

1. Premere due volte il tasto d „Orologio“. Nel display LED compare il simbolo rosso dell'orologio [🕒] e la Modalità 24 ore viene visualizzata come „24 H“.
2. Ruotare la manopola a, per impostare le ore.
3. Premere ora il tasto ㉓ „Orologio“ e il display passa all'impostazione in minuti.
4. Ruotare la manopola a, per impostare i minuti.
5. Per terminare premere il tasto ㉓ „Orologio“. Sul display LED lampeggia „:“ per indicare che il procedimento „Imposta orologio“ è stato concluso con successo.

ⓘ ***Suggerimento:*** *premendo il tasto i „Annulla/Stop“, l'apparecchio si posiziona automaticamente nella modalità precedente.*

Impostazione del timer di cottura

Il forno a microonde dispone di un timer di cottura, che si può utilizzare indipendentemente dal forno a microonde.

1. Premere il tasto ⓱ „Timer da cucina“ quando l'apparecchio si trova in modalità Standby. Nel display LED lampeggia „0:00“ e si accende il simbolo rosso dell'orologio [🕒].
2. Impostare l'ora con la manopola ㉑. Si possono eseguire impostazioni comprese fra 5 secondi e 95 minuti.
3. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“. Viene emesso un suono e il simbolo dell'orologio rosso lampeggia [🕒]. Il tempo scorre a ritroso.

Non appena il tempo impostato è trascorso, il segnale suona più volte consecutivamente. Premere il tasto ⓲ „Annulla/Stop“, per arrestare il segnale acustico.

ⓘ ***Suggerimento:*** *mentre il timer da cucina è in funzione, non è possibile leggere l'orario corrente.*

Funzionamento

Blocco di sicurezza ❻

Per aprire lo sportello, tirare la maniglia. Aprendo lo sportello durante il procedimento di cottura, il forno si spegne, ma il programma o la funzione impostata restano attivi. Il procedimento di cottura riprende non appena si chiude lo sportello, premendo il tasto Start/Avvio rapido ㉒.

Piatto girevole ❷

Posizionare l'anello del piatto girevole ❸ al centro del forno a microonde. Posizionare il piatto girevole ❷ in modo che gli intagli sul retro del piatto girevole si aggancino alle tre clip. Durante il funzionamento, lasciare il piatto girevole con l'anello del piatto girevole ❸ sempre nell'apparecchio. Il movimento circolare del piatto girevole garantisce una distribuzione uniforme dell'energia e delle microonde.

Supporto in metallo/Grill ❾

Per grigliare, utilizzare il supporto in metallo. Sotto il supporto in metallo, collocare un piatto resistente al calore, per raccogliere spruzzi di grasso e di sugo.

⚠ ***Attenzione:*** *il supporto in metallo dev'essere utilizzato soltanto sul piatto girevole. Posizionare il supporto in metallo sempre al centro del piatto girevole. Al termine della grigliatura, utilizzare presine o simili per prelevare l'alimento.*

Tenere presente che il vano di cottura può essere molto caldo e procedere quindi con la necessaria cautela.

Crispy-Pan ❿

Utilizzare l'accessorio Crispy-Pan per preparare una pizza croccante. Posizionare Crispy-Pan sul supporto in metallo.

⚠ ***Attenzione:*** *dopo il procedimento di cottura, Crispy-Pan diviene bollente. Per prelevarlo, utilizzare delle presine.*

ⓘ ***Suggerimento:*** *pulire Crispy-Pan con un panno umido. Non lavarlo in lavastoviglie.*

Crispy-Pan è adatto per tutte le pizze pronte esistenti in commercio di diametro pari a 25,5 cm.

Cottura nel forno a microonde

Se si desidera utilizzare le funzioni classiche del forno a microonde (riscaldamento, bollitura, cottura), è necessario selezionare semplicemente la potenza del microonde e impostare il tempo di cottura desiderato. Sono a disposizione otto livelli di potenza, da 100 a 800 Watt, con un tempo di cottura massimo di 95 minuti.

1) Selezione della potenza

- Premere il tasto ⓳ „Potenza“ per selezionare il livello di potenza.
- **1x** per 800 Watt di potenza.
- **2x** per 700 Watt di potenza.
- **3x** per 600 Watt di potenza.
- **4x** per 500 Watt di potenza.
- **5x** per 400 Watt di potenza.
- **6x** per 300 Watt di potenza.
- **7x** per 200 Watt di potenza.
- **8x** per 100 Watt di potenza.

La potenza viene rappresentata nel display LED (ad es. P 800 a 800 Watt di potenza (Power)).

2) Impostare il tempo di cottura

1. Ruotare la manopola ㉑ per impostare il tempo di cottura.

I livelli per il tempo di impostazione della manopola sono i seguenti:

- da 0 a 1 min.: in passi di 5 sec.
- da 1 a 5 min.: in passi di 10 sec.
- da 5 a 10 min.: in passi di 30 sec.
- da 10 a 30 min.: in passi di 1 min.
- da 30 a 95 min.: in passi di 5 min.

Annullamento/termine del procedimento di immissione

Premere una volta il tasto ⓲ „Annulla/Stop“, per annullare e terminare un procedimento di immissione. L'apparecchio ritorna alla modalità standby.

3) Avvio del procedimento di cottura

Per avviare il procedimento di cottura, premere il tasto ㉒ „Start /Avvio rapido“. Nel display LED lampeggiano i simboli per il funzionamento del microonde e la cottura. Il tempo scorre a ritroso.

ⓘ ***Suggerimento:*** *premendo il tasto ㉒ „Start/ Avvio rapido“ durante il funzionamento, il tempo di cottura aumenta di 30 secondi per volta, mentre il livello di potenza resta invariato.*

Interruzione del procedimento (Annulla/Stop)

È possibile annullare, interrompere e poi riprendere un procedimento.

Interruzione del procedimento di cottura

Premere una volta il tasto ⓲ „Annulla/Stop“, per interrompere un procedimento di cottura. L'apparecchio interrompe il procedimento di cottura e arresta il conteggio del tempo rimanente. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“, per riprendere il procedimento di cottura.

Annullamento del procedimento di cottura

Premere due volte il tasto ⓲ „Annulla/Stop“, per annullare un procedimento di cottura. L'apparecchio ritorna alla modalità standby.

Prolungamento/riduzione del procedimento di cottura

Per prolungare o ridurre il procedimento di cottura durante la cottura, ruotare la manopola a:

- Rruotando a destra, si prolunga il tempo di cottura di un minuto.
- Ruotando a sinistra, si riduce il tempo di cottura di un minuto.

Per prolungare il procedimento di cottura di 30 secondi per volta, premere il tasto ㉒ „Start /Avvio rapido“.

ⓘ ***Suggerimento:*** *in modalità standby e durante il procedimento di scongelamento, il tempo non può essere modificato con la manopola.*

Avvio rapido

Con questa funzione si può cominciare immediatamente la cottura per 30 secondi (o più a lungo, fino a 95 minuti) al 100% di potenza.

- Premere una volta il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“. Nel display LED lampeggiano i simboli per il funzionamento del microonde e la cottura. Il tempo scorre a ritroso.

Funzione di memoria

Utilizzare la funzione di memoria se si vogliono eseguire fino a 3 procedimenti di seguito. Qualora uno dei procedimenti preveda anche lo scongelamento, è necessario impostare quest'ultimo per primo. Al termine di un procedimento, risuona una volta il segnale acustico, e comincia immediatamente il procedimento successivo.

Esempio di impiego

Si desidera utilizzare per 15 minuti la potenza microonde di 600 Watt per scongelare + 10 minuti la potenza microonde di 600 Watt per la cottura + 10 minuti di grill per la preparazione di alimenti.

1. Premere il tasto ⓴ „Memoria“. Nel display LED compare „3-1“.
2. Premere il tasto ⓳ „Potenza“ sei volte, per impostare i 300 Watt di potenza necessari per lo scongelamento. Nel display LED compare „P300“.
3. Ruotare la manopola ㉑, per impostare il tempo di cottura (durata: 15:00) a 300 W di potenza.
4. Premere il tasto ⓴ „Memoria“. Nel display LED compare „3-2“.
5. Premere il tasto ⓳ „Potenza“ tre volte, per impostare 600 Watt di potenza. Nel display LED compare „P600“.
6. Ruotare la manopola ㉑, per impostare il tempo di cottura (durata: 10:00) a 600 W di potenza.
7. Premere il tasto ⓴ „Memoria“. Nel display LED compare „3-3“.
8. Premere una volta il tasto ⓰ „Grill/Combi“, per impostare la funzione di grill. Nel display LED compare „G-1“.
9. Ruotare la manopola ㉑, per impostare il tempo di grill (durata: 10:00).
10. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“, per attivare la preimpostazione.

Preimpostazioni

Con questo programma si può preprogrammare un determinato tempo di avvio per la cottura o la grigliatura dei cibi. Se le impostazioni sono state inserite correttamente, l'apparecchio si avvierà automaticamente all'ora preimpostata.

ⓘ ***Suggerimento:*** *per poter selezionare la funzione „Preimpostazioni“, è necessario impostare l'orologio.*

1. Premere il tasto ⓯ „Preimpostazioni“. Il display LED mostra l'orario correntemente impostato e la cifra delle ore lampeggia.
2. Ruotare la manopola ㉑, per impostare le ore.
3. Premere il tasto ⓯ „Preimpostazioni“, ora lampeggeranno le cifre dei minuti.
4. Ruotare la manopola ㉑, per impostare i minuti.
5. Inserire il programma di cottura desiderato: per il funzionamento del forno a microonde: premere il tasto ⓳ „Potenza“ per selezionare il livello di potenza. Impostare il tempo di cottura desiderato con la manopola ㉑.
   Per il funzionamento del grill: premere una volta il tasto ⓰ „Grill/Combi“, per attivare la funzione grill. Impostare il tempo di cottura desiderato con la manopola ㉑.
6. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“. Il simbolo delle ore e il doppio punto lampeggiano. il forno a microonde comincia automaticamente il procedimento all'ora impostata.

Esempio di impiego:

sono le ore 12:30. Alle ore 12:45 si desidera riscaldare automaticamente il cibo a 400 Watt di potenza per 10 minuti.

1. Premere il tasto ⓯ „Preimpostazioni“. Il display LED mostra l'orario correntemente impostato (12:30) e la cifra delle ore lampeggia.
2. Premere nuovamente il tasto ⓯ „Preimpostazioni“ e con la manopola ⓐ impostare i minuti a „:45“.

3. Premere il tasto ⓳ „Potenza“ cinque volte, per impostare 400 Watt di potenza.
4. Con la manopola ㉑ impostare il tempo di cottura di 10 minuti.
5. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“, per dare avvio al procedimento memorizzato.

Menu automatico

Per i cibi da preparare nella modalità Menu automatico, non è necessario inserire la durata del procedimento di cottura e il livello di potenza. È sufficiente inserire il tipo e il peso dell'alimento che si deve cuocere/bollire.

Premere a tal fine il rispettivo tasto raffigurante l'alimento da cuocere. Inoltre, è necessario impostare il peso dell'articolo con la manopola ㉑.

Inserimento del peso dei cibi

L'inserimento del peso è necessario per determinare il tempo di cottura necessario.
Dopo aver premuto il rispettivo simbolo, sul display LED compare l'indicazione di peso in grammi „g“; in caso di antipasti, il numero delle porzioni e per le bevande l'indicazione „ml“. Con la manopola ㉑ si possono modificare i dati. Non appena compare il peso dei cibi, premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“. Nel display LED compare „Auto-Cook“ AUTO COOK.

ⓘ ***Suggerimento:*** *per alcuni cibi, come ad esempio manzo, maiale, pollame e salsiccia, è necessario girare i cibi a circa 2/3 del tempo di cottura. Il segnale acustico risuona due volte e nel display compare la scritta „turn“, che ricorda all'utente di girare i cibi.*

1. Premere il tasto ⓲ „Annulla/Stop“, per interrompere il procedimento di cottura e girare i cibi.
2. Richiudere lo sportello per permettere il proseguimento della cottura. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“. il forno a microonde prosegue automaticamente per il tempo restante.

ⓘ ***Suggerimento:*** *se non si vogliono girare i cibi, attendere il segnale acustico. Il forno a microonde prosegue automaticamente con il programma. Consigliamo di girare comunque i cibi. In tal modo si ottiene una cottura uniforme. Nel farlo, agire con cautela nel maneggiare i cibi bollenti nel microonde.*

Il forno a microonde può cuocere il seguente peso dei diversi alimenti:

Alimento	Simbolo	Peso	girare dopo...
Pizza		P1 150 – 450 g P2 150 – 450 g P3 700 – 900 g	-
Maiale		200 – 1500 g	2/3 del tempo di cottura
Manzo		200 – 1500 g	2/3 del tempo di cottura
Pollame		400 – 1400 g	2/3 del tempo di cottura
Pesce		200 – 1200 g	-
Verdura/ Frutta		100 – 1000 g	-
Salsiccia		100 – 500 g	2/3 del tempo di cottura
Patate		100 – 800 g	-
Bevande		200 – 500 ml	-
Antipasti		1 – 2 porzioni	-
Riscaldamento automatico		300 – 700 g	-

ⓘ ***Avvertenza:*** *il segnale acustico suona due volte, per ricordare di girare i cibi.*

Esempio di impiego 1:
procedere come segue, se si desidera cuocere 400 g di verdura o frutta:
1. Premere (in modalità standby) il tasto „Verdura/ Frutta".
2. Con la manopola ㉑ selezionare „400 g".
3. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido".

Esempio di impiego 2:
procedere come segue, se si desidera riscaldare 300 ml di acqua:
1. Premere (in modalità standby) il tasto „Bevande".
2. Con la manopola ㉑ selezionare „300 ml".
3. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido".

Esempio di impiego 3:
procedere come segue, se si vuole riscaldare un antipasto:
1. Premere (in modalità standby) il tasto „Antipasti".
2. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido".

Cuocere la pizza nel Crispy-Pan
Col „Crispy-Pan" si può preparare una pizza croccante nel microonde. Per questo si utilizza il tasto ⑫ „Pizza". Premere il tasto ⑫ „Pizza":
- una volta per la pizza surgelata, temperatura ca. -18 gradi / peso 150 g - 450 g (nel display LED compare „P-1")
- due volte per la pizza refrigerata, temperatura ca. 5 gradi / peso 150 g - 450 g (nel display LED compare „P-2)
- tre volte per la pizza fresca, temperatura ca. 20 gradi / peso 700 g - 900 g (nel display LED compare „P-3)

Esempio di impiego:
procedere come segue, se si vuole cuocere una pizza:
1. Premere una volta il tasto ⑫ „Pizza". Nel display LED compare „P-1".
(premere „P-2", „P-3" rispettivamente due o tre volte).

2. Ruotare la manopola ㉑, per impostare il peso della pizza.
3. Inserire la pizza nel Crispy-Pan ⑬ poi collocare il Crispy-Pan sul supporto di metallo ❾ al centro del piatto girevole ❷ nel microonde.
4. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“, per avviare il procedimento di cottura. Nel display LED viene visualizzato il tempo.

Funzione grill

La funzione grill si può utilizzare per fette sottili di carne, bistecche, polpette, salsicce o pezzi di pollo. Essa è anche particolarmente indicata per sandwich gratinati, gratin e per ottenere panini croccanti.
Per grigliare utilizzare sempre il supporto in metallo ❾. In tal modo si ottiene un risultato ottimale.

1. Premere una volta il tasto ⑯ „Grill/Combi“, per attivare la funzione grill.
   Nel display LED compare il simbolo rosso per la funzione grill e G-1.
2. Impostare il tempo di cottura desiderato con la manopola ㉑. Il tempo di cottura massimo è pari a 95 minuti.
3. Per avviare la funzione grill premere il tasto ㉒ „Start / Avvio rapido“.

Procedimento di cottura Grill/Combi

Questa funzione combina la funzione grill con il normale funzionamento a microonde. Durante il procedimento combinato, un determinato periodo di tempo viene utilizzato per la cottura, e il restante per la grigliatura, il tutto automaticamente e in un unico procedimento. Un leggero clic indica la commutazione dell'apparecchio da un procedimento all'altro.

Grill/Combi 1

Con Grill/Combi 1, la potenza del microonde è al 36% e la potenza del grill al 64% del tempo di cottura. Tale combinazione è indicata ad es. per il pesce, le patate o il gratin.

1. Premere due volte il tasto ⑯ „Grill/Combi“, per attivare Grill/Combi 1. Sul display LED compare il simbolo rosso per l'attivazione del microonde e la funzione grill nonché C-1.
2. Impostare il tempo di cottura desiderato con la manopola ㉑. Il tempo di cottura massimo è pari a 95 minuti.
3. Per avviare, premere il tasto ㉒ „Start / Avvio rapido“.

Grill/Combi 2

Con Grill/Combi 2, la potenza del microonde è al 55% e la potenza del grill al 45% del tempo di cottura. Tale combinazione è adatta ad es. per budini, omelette o ricette a base di pollame.

1. Premere tre volte il tasto ⑯ „Grill/Combi“, per attivare Grill/Combi 2. Sul display LED compaiono i simboli rossi per l'attivazione del microonde e la funzione grill nonché C-2.
2. Impostare il tempo di cottura desiderato con la manopola ㉑. Il tempo di cottura massimo è pari a 95 minuti.
3. Per avviare, premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“.

Scongelamento in base al peso

Con questa funzione, è possibile scongelare senza problemi carne, pollame e pesce. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono calcolati e impostati automaticamente inserendo il peso.

1. Premere il tasto ⑪ „Automatismo di peso“:
   - una volta, per scongelare la carne (nel display LED compare „dEF1“)
   - due volte, per scongelare il pollame (nel display LED compare „dEF2“)
   - tre volte, per scongelare il pesce (nel display LED compare „dEF3“)
   - quattro volte, per scongelare la pizza (nel display LED compare „dEF4“)
   - cinque volte, per scongelare le verdure (nel display LED compare „dEF5“)

- sei volte, per scongelare la salsiccia (nel display LED compare „dEF6“)

Inoltre, nel display LED compaiono i simboli per il funzionamento del microonde e la funzione di scongelamento.

2. Con la manopola ㉑ impostare il peso dell'alimento da scongelare espresso in grammi (nel display LED compare [9]). Per i vari alimenti è possibile impostare le seguenti fasce di peso:

Carne:	da 100 a 2300 g
Pollame	da 100 a 4000 g
Pesce	da 100 a 1000 g
Pizza	da 150 a 900 g
Verdure:	da 100 a 600 g
Salsiccia	da 100 a 500 g

3. Per avviare il procedimento di scongelamento in base al peso, premere il tasto ㉒ „Start / Avvio rapido“. Nel display LED lampeggiano i simboli per il funzionamento del microonde e lo scongelamento. Il tempo calcolato scorre a ritroso.

ⓘ ***Suggerimento:*** *per alcuni cibi, come ad esempio carne, pollame, pesce, verdura e salsiccia è necessario girare i cibi a circa metà cottura. Il segnale acustico risuona due volte e nel display compare la scritta „turn“, che ricorda all'utente di girare i cibi.*

1. Premere il tasto ⑱ „Annulla/Stop“, aprire quindi il portello e girare gli alimenti.
2. Chiudere il portello e premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“.
   Il procedimento di scongelamento continua.

ⓘ ***Suggerimento:*** *se non si vogliono girare i cibi, attendere un po' di tempo dopo il segnale acustico. Il forno a microonde prosegue automaticamente con il programma. Consigliamo di girare comunque i cibi. In tal modo si ottiene uno scongelamento uniforme.*

Scongelamento in base al tempo

1. Premere il tasto ㉔ „Scongelamento“. Nel display LED compaiono i simboli rossi per il funzionamento del microonde e la funzione di scongelamento.
2. Ruotare la manopola ㉑, per impostare il tempo di scongelamento. Il tempo di scongelamento massimo è pari a 95 minuti.
3. Premere il tasto ㉒ „Start/Avvio rapido“, per avviare il procedimento di scongelamento.
   Nel display LED lampeggiano i simboli per il funzionamento del microonde e lo scongelamento.
   Il tempo calcolato scorre a ritroso.

Funzioni di interrogazione

Richiesta dell'ora durante il funzionamento

Durante il procedimento di cottura, premere il tasto ㉓ „Orologio“. Nel display LED compare l'orario per 2 o 3 secondi.

Richiesta del livello di potenza durante il funzionamento

Durante il procedimento di cottura, premere il tasto ⑲ „Potenza“. Nel display LED compare il livello di potenza attivato per 2 o 3 secondi.

Protezione bambini

Attivare questa funzione per evitare una messa in funzione involontaria del forno a microonde da parte di bambini o altre persone non autorizzate all'utilizzo del forno.
Il simbolo della protezione bambini compare nel display LED, e l'apparecchio non può essere acceso fino a quando tale funzione resta attivata.

Impostazione della protezione bambini

Tenere premuto il tasto ⑱ „Annulla/Stop“ per 3 secondi. Viene prima emesso un segnale acustico e infine nel display LED compare il simbolo per la protezione bambini.

Disattivazione della protezione bambini
Tenere premuto nuovamente il tasto ⑱ „Annulla/Stop" per 3 secondi, fino all'emissione di un segnale acustico e alla scomparsa del simbolo per la protezione bambini ⚿.

Funzione di risparmio energetico

Si può attivare la funzione di risparmio energetico, quando non si vuole utilizzare il forno a microonde.

Attivazione della funzione di risparmio energetico
Premere (in modalità standby) il tasto ㉓ "Orologio" per tre secondi. Il display LED si spegne e si attiva la funzione di risparmio energetico.

Disattivazione della funzione di risparmio energetico
Premendo un qualunque tasto, il microonde si posiziona in modalità standby e viene visualizzato l'orologio.

ⓘ ***Suggerimento:*** *l'orologio continua a funzionare nonostante l'attivazione della funzione di risparmio energetico.*

Funzione di protezione controllo magnetico

Quando la funzione microonde viene attivata ininterrottamente per 30 o più minuti con livello di potenza al 100%, il livello di potenza del microonde viene automaticamente ridotto all'80%. Ciò avviene anche con la funzione di memoria, attivata e anche in altre modalità.

Funzione di segnale acustico

Al termine del procedimento di cottura, per 5 volte viene emesso un lungo segnale acustico.

ⓘ ***Suggerimento:***
- *Se si è premuto un tasto e si è attivata una funzione valida, viene emesso un lungo segnale acustico. Se invece si è premuto un tasto/funzione non valido, non viene emesso alcun segnale acustico.*
- *Se non si preme il tasto „Start/Avvio rapido entro 5 minuti dall'avvenuta impostazione della modalità di cottura, l'apparecchio ritorna alla modalità stand-by (viene visualizzato l'orologio).*

Pulizia e cura

Prima di pulire il forno a microonde, spegnerlo e disconnetterlo dalla presa di corrente.

- Tenere sempre pulito l'interno del forno a microonde.
- Rimuovere con un panno inumidito le pareti imbrattate da spruzzi o da liquidi versati.
- Utilizzare un detergente delicato in caso di sporco resistente nel forno a microonde.
- Evitare l'utilizzo di spray detergenti e di altri utensili di pulizia acuminati, che potrebbero creare macchie, striature o opacizzare la superficie dello sportello.
- Pulire le pareti esterne con un panno umido.
- Per evitare il danneggiamento delle parti funzionali dell'interno del microonde, impedire la penetrazione dell'acqua nelle aperture di aerazione.
- Rimuovere regolarmente gli spruzzi o la sporcizia. Ripulire lo sportello, la finestra di ispezione da entrambi i lati, le guarnizioni e le parti circostanti con un panno inumidito. Non utilizzare agenti abrasivi.
- Se sulla superficie intorno al lato esterno dello sportello si depositasse del vapore, asciugarlo con un panno morbido. Ciò si verifica se il forno a microonde viene fatto funzionare in presenza di forte umidità.
- Pulire regolarmente anche il piatto girevole. Lavare il piatto in una soluzione di acqua calda e sapone o in lavastoviglie.

- Pulire regolarmente anche l'anello del piatto girevole e lo sportello dell'apparecchio, per evitare l'eccessiva formazione di rumori. Lavare semplicemente il fondo del microonde con un detersivo delicato. L'anello del piatto girevole può essere lavato anche in una soluzione detergente delicata o in lavastoviglie. Dopo aver rimosso l'anello del piatto girevole per lavarlo, fare attenzione a riposizionarlo correttamente sul fondo del vano di cottura.
- Eliminare regolarmente gli odori. A tal fine, posizionare nel forno una ciotola profonda adatta al forno a microonde, riempita con una tazza di acqua, il succo e la buccia di un limone. Riscaldare per 5 minuti. Pulire a fondo e asciugare con un panno morbido.
- Pulire Crispy-Pan con un panno morbido e un detergente delicato. Non lavarlo in lavastoviglie!
- Se dovesse rendersi necessaria la sostituzione della lampadina del forno a microonde, farla sostituire dal rivenditore o dai nostri centri di assistenza autorizzati.

Smaltimento

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Il presente prodotto è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.
Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore.
In caso di dubbio, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

(IT) **Kompernass Service Italia**
Corso Lino Zanussi 11
33080 Porcia (PN)
Tel.: 0434/1851001
Fax: 0434/1851001
e-mail: support.it@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Consigli

Congelamento e scongelamento: come procedere ...

Il forno a microonde è un apparecchio ideale per scongelare uniformemente e rapidamente cibi surgelati. In tal caso, la scelta della potenza, dei tempi di scongelamento e del tempo di riposo dipendono dal tipo e dalla quantità di alimento.
Le microonde penetrano sempre dall'esterno verso l'interno dell'alimento. Pertanto, i pezzi più grandi non possono essere scongelati fino al centro, altrimenti gli strati più esterni comincerebbero già a cuocere.
Il vero scongelamento comincia già al congelamento. Procedere con ponderazione e dividere le porzioni in quantità piccole, piatte e adeguate al proprio fabbisogno domestico. Tenere inoltre conto delle dimensioni dei vari contenitori in cui si desidera in seguito scongelare i cibi surgelati nel microonde.
Nella seguente tabella di scongelamento sono indicati i tempi di scongelamento dei più comuni alimenti. Accanto ai dati relativi al tempo e alla quantità, è indicato anche il cosiddetto „tempo di riposo". Esso serve come tempo di compensazione della temperatura, in cui il calore rimasto degli strati scongelati viene condotto negli strati eventualmente ancora congelati. Durante il tempo di riposo, lasciare i cibi surgelati nel forno a microonde spento o all'esterno dell'apparecchio.
I valori elencati sono indicativi, e possono variare in base ai diversi fattori che caratterizzano gli alimenti.

Utilizzare le funzioni integrate di scongelamento. V. il capitolo „Scongelamento in base al peso" e „Scongelamento in base al tempo".

Alimento	**Panini**
Peso / quantità	50 g/2 pz.
Tempo di scongelamento	ca. 1 min.
Tempo di riposo	--
Consigli/ Suggerimenti	--

Alimento	**Pane**
Peso / quantità	500 g
Tempo di scongelamento	8 – 10 min.
Tempo di riposo	10 – 20 min.
Consigli/Suggerimenti	--

Alimento	**Torta alla panna**
Peso / quantità	400 – 800 g
Tempo di scongelamento	8 – 12 min.
Tempo di riposo	90 – 120 min.
Consigli/Suggerimenti	scongelare la torta solo parzialmente

Alimento	Burro
Peso / quantità	250 g
Tempo di scongelamento	ca. 1 min.
Tempo di riposo	20 – 30 min.
Consigli/ Suggerimenti	rimuovere la confezione e collocare il burro su un piatto

Alimento	Formaggio (pezzo)
Peso / quantità	500 g
Tempo di scongelamento	56 min.
Tempo di riposo	60 – 90 min.
Consigli/ Suggerimenti	girare il pezzo una volta a metà del tempo di cottura

Alimento	Fette di salsiccia
Peso / quantità	200 g
Tempo di scongelamento	ca. 3 min.
Tempo di riposo	10 – 15 min.
Consigli/ Suggerimenti	trascorso metà tempo girare la fetta, prima del tempo di riposo staccare cautamente le fette con il coltello

Alimento	Fragole
Peso / quantità	250 g
Tempo di scongelamento	ca. 8 min.
Tempo di riposo	5 – 10 min.
Consigli/Suggerimenti	scongelare le fragole o altra frutta in una ciotola provvista di coperchio. Trascorso metà del tempo di cottura, mescolare con cautela

Per lo scongelamento di carne, pollame e pesce, leggere il capitolo „Scongelamento in base al peso".

Cottura – come procedere ...

- Per la cottura di alimenti, utilizzare sempre (qualora non diversamente indicato) un tegame idoneo per il forno a microonde e un coperchio.
  I dati di cottura si riferiscono ai cibi a temperatura di frigorifero. Scongelare i cibi prima di cuocerli.

ⓘ ***Suggerimento:*** *in caso di verdure surgelate (-18 °C, ca. 1001000 g.) il tempo di scongelamento è compreso fra i 5 e i 15 minuti. Orientarsi, se necessario, in base ai dati riportati sulla confezione. Preparare le verdure adeguatamente, lavandole e pulendole.*

Le indicazioni di preparazione sono importanti

- Osservare scrupolosamente i vari suggerimenti di preparazione. Mentre alcuni alimenti hanno bisogno di aggiunta di liquidi (per le verdure di regola 1–2 cucchiai per ogni 100 g), ad es. per i cetrioli, le cipolle, i funghi e gli spinaci non è necessario aggiungere alcun liquido. Altri cibi, invece, devono essere girati almeno una volta.

Rispettare i tempi di riposo

- Particolarmente importante, come per lo scongelamento, è il cosiddetto „Tempo di riposo". La compensazione della temperatura e la conseguente cottura finale deve durare sempre almeno 5 - 10 minuti.
- Durante il tempo di riposo, lasciare i cibi nel forno a microonde spento o all'esterno dell'apparecchio.
- Le verdure possono essere aromatizzate o eventualmente condite con ancora un po' di burro dopo il tempo di riposo.
- In caso di piatti pronti e surgelati, orientarsi ai tempi indicati per la preparazione nel forno a microonde.
- I dati della tabella seguente devono essere considerati solo come valori indicativi.

Alimento	**Patate al sale**
Peso / quantità	250 g
Aggiunta di liquido	3 cucchiai di acqua
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 5 min.
Consigli di preparazione	pezzi possibilmente di dimensioni omogenee - scolare l'acqua non appena trascorso il tempo di cottura

Alimento	**Pasta**
Peso / quantità	125 g
Aggiunta di liquido	600 ml di acqua
Watt/Potenza	500 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 5 min.
Consigli di preparazione	fare prima bollire l'acqua a 800 W (per ca. 7 min.), aggiungere la pasta e cuocere senza coperchio

Alimento	**Riso**
Peso / quantità	100 g
Aggiunta di liquido	300 ml di acqua
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 3-4 min.
Consigli di preparazione	Il tempo di cottura dipende dal tipo di riso. Il riso al naturale deve cuocere più a lungo

Alimento	Cavolfiore
Peso / quantità	400 g
Aggiunta di liquido	4 cucchiai di acqua
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 6 – 7 min.
Consigli di preparazione	I valori valgono anche per i broccoli

Alimento	Piselli
Peso / quantità	300 g
Aggiunta di liquido	3 cucchiai di acqua
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 3 – 4 min.
Consigli di preparazione	- -

Alimento	Spinaci
Peso / quantità	500 g
Aggiunta di liquido	- -
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 6 min.
Consigli di preparazione	aggiungere un po' di panna agli spinaci

Alimento	Funghi/champignon
Peso / quantità	400 g
Aggiunta di liquido	- -
Watt/Potenza	600 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 5 – 6 min.
Consigli di preparazione	prima della cottura aggiungere un po' di burro

Alimento	Filetto di pesce
Peso / quantità	400 – 600 g
Aggiunta di liquido	v. consiglio
Watt/Potenza	500 Watt
Tempo di cottura in min.	ca. 8 – 12 min.
Consigli di preparazione	per ogni 100 g di pesce aggiungere un cucchiaio di acqua, limone, brodo o vino

Grigliatura – come procedere ...

- Per tutti i procedimenti di grigliatura utilizzare il supporto in metallo ❾. Collocare inoltre un grosso piatto resistente al calore sotto il supporto in metallo ❾. In tal modo, si raccolgono i succhi, il grasso e lo sporco derivante dagli spruzzi.
- La funzione grill è ad es. indicata per sottili fette di carne, pesce, polpette, spiedini, salsicce o pezzi di pollo. La funzione grill è utile anche per preparare toast o panini croccanti (leggere anche alla voce „Consigli") nonché toast gratinati (ad es. toast Hawaii).
- La funzione grill può essere selezionata direttamente oppure si possono selezionare alcuni cibi tramite i tasti di scelta rapida con le immagini di menu.
- Per alcuni alimenti, o il loro modo di preparazione, è possibile anche un procedimento combinato di cottura e grill. Per entrambe le due funzioni viene eseguito un ciclo di cottura e grigliatura in automatico. Leggere al riguardo anche il capitolo „Procedimento di cottura Grill-Combi".
- Per la preparazione degli alimenti da grigliare, procedere nel modo abituale. Quindi, ad esempio, squamare il pesce e sventrarlo. Strofinare il pollame con spezie e cuocere le cosce di pollo sempre prima dal lato con la pelle.
- Girare i cibi dopo il primo tempo di cottura menzionato.
  Il valore 1 menzionato corrisponde al tempo per il primo lato, il valore 2 per il tempo del secondo lato.

ⓘ ***Suggerimento:*** *inserire i tempi di cottura per il primo e il secondo lato sempre separatamente.*

I valori elencati sono indicativi, e possono variare in base ai vari fattori che caratterizzano gli alimenti (come ad es. temperatura, forma).

Alimento	**2 bistecche di tacchino da 400 g**
Funzione	Grill
Tempo (primo lato) in min.	ca. 12 min.
Funzione	Grill
di tempo (secondo lato) in min.	ca. 10 min.

Alimento	**2 cosce di pollo da 500 g**
Funzione	Grill
Tempo (primo lato) in min.	ca. 8 min.
Funzione	Grill
di tempo (secondo lato) in min.	ca. 7 min.

Alimento	**2 spiedini da 400 g**
Funzione	Grill
Tempo (primo lato) in min.	ca. 12 min.
Funzione	Grill
Tempo (secondo lato) in min.	ca. 12 min.

Alimento	2 trote da 400 g
Funzione	Combi 2
di tempo (primo lato) in min.	ca. 8 min.
Funzione	Grill
Tempo (secondo lato) in min.	ca. 7 min.

Alimento	4 polpette da 600 g
Funzione	Combi 2
di tempo (primo lato) in min.	ca. 12 min.
Funzione	Grill
Tempo (secondo lato) in min.	ca. 8 min.

Alimento	2 cotolette di coppa da 600 g
Funzione	Grill
Tempo (primo lato) in min.	ca. 15 min.
Funzione	Grill
Tempo (secondo lato) in min.	ca. 13 min.

Stoviglie idonee
Per lo scongelamento, la cottura, ecc., utilizzare sempre forme o vassoi idonei per il forno a microonde. Nella maggior parte dei casi, sono a disposizione forme in vetro adatte per la cottura. Procurarsi, possibilmente, stoviglie per il forno a microonde in varie dimensioni e provviste di coperchio.

Preparazione di panini croccanti
Con la funzione grill del forno a microonde, si possono preparare croccanti panini scongelati. Inumidire i panini con un po' di acqua prima della cottura. Cuocere i panini per circa 2 minuti, a seconda della quantità e del tipo. Per ottenere panini „freschi di forno" anche esternamente, consigliamo di tagliare i panini dopo il primo procedimento di grigliatura e di farli cuocere nuovamente per un minuto, poi girarli e farli cuocere un altro minuto.

Proposte di ricette

Pizza

Ingredienti:
300 g di pasta pronta
200 g di passata di pomodoro
150 g di guarnizione (a piacere, ad es. prosciutto, salame, funghi)
50 g di formaggio grattugiato
Spezie: basilico, origano, timo, sale, pepe

Preparazione:
preparare la pasta in base alle indicazioni del produttore. Modellare la pasta in base alle dimensioni del Crispy-Pan. Oliare leggermente il Crispy-Pan e posizionarvi su la pizza. Eseguire alcuni fori nella pasta. Distribuire i pomodori e le spezie sulla pizza. Aggiungere la guarnizione desiderata. Infine, ricoprire la pizza con il formaggio. Posizionare la pizza sul supporto in metallo al centro del piatto girevole e cuocere con l'impostazione „pizza fresca" (P-3).

Minestra di cipolle con gratin al formaggio

Ingredienti per 4 porzioni:
300 g di cipolle
30 g di burro, sale, pepe bianco,
500 ml di brodo di carne istantaneo
125 ml di vino bianco secco
2 fette di pane tostato
2 fette di Gouda fresco

Preparazione:
sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli. In una scodella per forno a microonde, insieme al burro e al pepe, versare le cipolle, il brodo di carne e farle cuocere coperte a 800 Watt per ca. 12-15 minuti. Aggiungere infine il vino bianco e fare insaporire. Tagliare quindi il pane tostato a dadini.
Distribuire la minestra di cipolle in 4 ciotole e aggiungere i dadini di pane. Collocare infine mezza fetta di formaggio su ogni minestra.
Posizionare le 4 ciotole sul piatto girevole e gratinare la minestra con la funzione grill per ca. 10 minuti.

Minestra di lenticchie

Ingredienti:
200 g di lenticchie secche
50 g di speck
125 g di pancetta di maiale
1 mazzetto di erbe aromatiche per minestra (prezzemolo, sedano, ecc.)
500 ml di acqua
1 foglia di alloro
250 g di patate
2 salsicce affumicate
Spezie: sale, pepe, aceto, zucchero

Preparazione:
fare ammorbidire le lenticchie in acqua abbondante per una notte.
Pulire e lavare le erbe aromatiche, tritandole finemente. Tagliare a dadini la carne e la pancetta. Versare le lenticchie sgocciolate, insieme a 500 ml di acqua, la carne, la pancetta, le erbe aromatiche e la foglia di alloro in una ciotola idonea per il forno a microonde.
Incoperchiare e cuocere a 600 Watt per 10 - 12 minuti. Nel frattempo, sbucciare, lavare e tagliare a dadini le patate, e affettare le salsicce. Aggiungere le patate a pezzetti e le fette di salsiccia alla minestra, mescolando bene. Incoperchiare e cuocere a 500 Watt per ca. 18 minuti. Insaporire infine con le spezie.

Cavolfiore con gratin al formaggio

Ingredienti:
500 g di cavolfiore puliti
250 ml di acqua
Sale
1 cucchiaio di amido da cucina
2 albumi
2 tuorli
1 bicchiere di panna (200 ml)
2 cucchiai di erba cipollina,
1 presa di pepe di Caienna
150 g di prosciutto crudo (magro)
50 g di Emmental grattugiato

Preparazione:
tagliare il cavolfiore in mazzetti e metterlo in una ciotola idonea per il forno a microonde, insieme a 250 ml di acqua e sale. Incoperchiare e cuocere a piena potenza di 800 Watt per ca. 5 minuti. Infine, colare il brodo e raccoglierlo. Versare quindi l'amido da cucina nella panna e aggiungerlo al brodo. Fare bollire a piena potenza di 800 Watt per ca. 2 - 3 minuti, mescolando più volte. Aggiungere i tuorli, l'erba cipollina e il pepe di Caienna, montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente.
Collocare ora il cavolfiore e il prosciutto (in strisce) in un vassoio piatto, versarvi su la salsa e cospargere con formaggio. Cuocere e fare gratinare con il Grill/Combi „C-1" a 500 Watt per 18-22 minuti.

Sformato di maccheroni e carne tritata con broccoli

Ingredienti:
150 g di maccheroni, 500 ml di acqua
1 cucchiaino di sale, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio
20 g di burro, 300 g di carne tritata mista
1 pacchetto di purea di pomodori con erbe aromatiche (ca. 350 g)
400 g di broccoli, 4 cucchiai di acqua
1 bicchiere di panna da cucina (200 g)
150 g di fette di Gouda semistagionato
Spezie: sale, pepe

Preparazione:
versare 500 ml di acqua con un cucchiaino di sale in una ciotola idonea al microonde con coperchio, e portare a ebollizione a piena potenza di 800 Watt in ca. 10 minuti. Aggiungere quindi i maccheroni e cuocere altri 3 minuti a 600 Watt e altri 3-5 minuti a 300 Watt. Infine, versarli in uno scolapasta e farli sgocciolare. Quindi far rosolare per 4-5 minuti a 600 Watt la cipolla e l'aglio con il burro in una ciotola idonea per il microonde. Aggiungere la carne tritata e la purea di pomodoro, e fare cuocere il tutto per altri 8-10 minuti a 600 Watt. Aggiungere 3/4 di bicchiere di panna da cucina e insaporire con sale e pepe. Lavare e pulire i broccoli e metterli in una ciotola idonea per il forno a microonde, insieme a 4 ml di acqua. Incoperchiare e cuocere a 800 Watt per ca. 5 minuti, lasciando infine sgocciolare. Versare i maccheroni, le verdure e la salsa con la carne tritata in una teglia e mescolare. Distribuire il restante 1/4 di panna sulla superficie e ricoprire tutto con le fette di formaggio. Cuocere e fare gratinare con il Grill/Combi „C-2" a 500 Watt per ca. 16-18 minuti.

Filetto di maiale con prataioli e salsa piccante alla paprika

Ingredienti:
4 filetti di maiale di circa 150 g ognuno
350 g di prataioli bianchi
150 g di pancetta a dadini
2 bicchieri di panna (400 ml)
2 cucchiai di concentrato di pomodoro
Spezie: sale, pepe, paprika

Preparazione:
insaporire i filetti di maiale e collocarli in una teglia piatta. Pulire i funghi, dividerli a metà e aggiungerli ai filetti insieme alla pancetta nella teglia.
In una ciotola idonea per il microonde, mescolare la panna, il concentrato di pomodoro e la paprika, facendo sobbollire per circa 5-6 minuti a 600 Watt.
Infine, aggiungere questa salsa ai filetti.
Cuocere e fare gratinare con il Grill/Combi „C-2" a 300 Watt per ca. 20-22 minuti.

Patate gratinate

Ingredienti:
1000 g di patate
Olio o burro (per oliare la teglia)
2 cucchiai di panatura
1 bicchiere di panna (200 ml)
50 g di Emmental grattugiato
Burro (in fiocchetti)
Spezie: sale, pepe

Preparazione:
affettare sottilmente le patate, dopo averle sbucciate e lavate, e insaporirle con sale e pepe. Oliare una teglia, disporvi le patate affettate e ricoprirle con la panna.
Quindi, cospargerle di formaggio e panatura e guarnire infine con i fiocchetti di burro.
Fare gratinare per circa 20 minuti con il Grill/Combi „C-1" a 500 Watt.

Fricassea di pollo

Ingredienti:
1 pollo (ca. 1000 g)
300 g di prataioli
500 g di asparagi
250 ml di brodo di carne istantaneo
100 ml di panna
2 pacchetti di salsa chiara (istantanea)
1 cucchiaio di vino bianco
Spezie: sale, pepe, noce moscata

Preparazione:
cospargere il pollo con il sale e collocarlo in una ciotola idonea per il microonde.
Incoperchiare e cuocere a 800 Watt per ca. 16-18 minuti.
Pulire e dividere a metà i funghi, sbucciare gli asparagi e tagliarli in pezzi di 2 - 3 cm di lunghezza. Eliminare la pelle e le ossa del pollo e tagliare la carne a bocconcini.
Versare il brodo di carne, la carne di pollo, gli asparagi e i funghi in una ciotola idonea per il forno a microonde. Incoperchiare e riscaldare a 600 Watt per circa 13-15 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Aggiungere quindi la panna e la salsa in polvere e fare cuocere a 600 Watt per altri 5-6 minuti circa.
Insaporire infine con vino bianco, sale, pepe e noce moscata.

IB_KH1106_E23715_IT.qxd 15.07.2008 14:16 Uhr Seite 60

Polletto in verde

Ingredienti:
400 g di filetto di pollo
1 zucchina piccola
1 peperone verde piccolo
125 ml di brodo di carne istantaneo
200 g di porri
150 g di cavolo rapa
150 g di gambi di sedano
2 cucchiai di panna fresca
50 g di formaggio fresco alle erbe

Preparazione:
pulire e lavare le verdure. Tagliare i porri ad anelli, affettare sottilmente cavolo rapa e sedano. Fare rosolare in un tegame idoneo per il forno a microonde con coperchio a 600 Watt per circa 6-8 minuti. Affettare finemente il filetto di pollo, tagliare a metà le zucchine e tagliare a dadini i peperoni, aggiungerli, insieme al brodo di pollo, agli altri ingredienti nel tegame. Incoperchiare e riscaldare a 600 Watt per circa 12-15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Infine, aggiungere la panna fresca e il formaggio fresco alle erbe.

Canederli di pane o allo speck

Ingredienti per 4 canederli:
4 panini di farina di frumento
1/2 cucchiaino di sale
150 ml di latte
40 g di burro
3 uova
2-3 cucchiai di panatura
2-3 cucchiai di prezzemolo tritato
30 g di speck a dadini (per canederli allo speck)

Preparazione:
tagliare i panini a piccoli pezzi e cospargerli di sale. Riscaldare il latte in un tegame idoneo per il forno a microonde (a 800 Watt per ca. 2-4 minuti), versarlo infine sui panini e far riposare per ca. 15 minuti.
Montare a neve il burro e le uova, aggiungere i panini ammollati, insieme alla panatura e al prezzemolo, e impastare tutto bene (suggerimento: per i canederli allo speck, aggiungere lo speck a dadini). Inumidirsi le mani e formare 4 canederli della stessa grandezza, da immergere brevemente in acqua fredda. Incoperchiare e cuocere a 500 Watt per ca. 6-8 minuti, quindi servire.

Salsa chiara

Ingredienti:
40 g di farina
30 g di burro
250 ml di brodo istantaneo
250 ml di latte
Spezie: sale, pepe bianco, zucchero

Preparazione:
aggiungere la farina, il burro, il brodo bollente e il latte in una forma idonea per il microonde, mescolare bene e cuocere a piena potenza di 800 Watt in ca. 4-5 minuti, mescolando vigorosamente di tanto in tanto. Poi cuocere a soli 300 Watt per altri 4-5 minuti circa.
Rimescolare bene nuovamente e insaporire con le spezie.

Salsa alla vaniglia

Ingredienti:
250 ml di latte
polpa di 1/2 baccello di vaniglia
1 bicchiere di panna (250 ml)
2 cucchiai di amido da cucina
3 cucchiai di zucchero
1 tuorlo

Preparazione:
mescolare il latte, la polpa del baccello di vaniglia, la panna, l'amido da cucina e lo zucchero in un tegame idoneo per il forno a microonde. Fare cuocere a 800 Watt per ca. 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Mescolare bene la salsa pronta e legarla con il tuorlo.

Riso al latte

Ingredienti:
250 g riso per dolci
1 litro di latte
1 cucchiaino di burro
40 g di zucchero, cannella e zucchero
(per decorazione) o composta di frutta
Spezia: sale

Preparazione:
versare il riso per dolci, il latte, una presa di sale, il burro e lo zucchero in un grande tegame idoneo per il forno a microonde. Incoperchiare e portare a ebollizione a piena potenza di 800 Watt per ca. 10-12 minuti, quindi mescolare e terminare la cottura a soli 100 Watt per ca. 20-22 minuti. Infine, lasciare riposare per alcuni minuti, quindi mescolare e cospargere a piacere con cannella e zucchero o composta di frutta.

Composta di frutti rossi (con fragole e lamponi)

Ingredienti:
250 g di fragole surgelate
250 g di lamponi surgelati
1 pacchetto di zucchero vanigliato
2 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di amido da cucina

Preparazione:
mescolare prima l'amido da cucina insieme a 3 cucchiai di acqua. Versare i frutti in una forma idonea al microonde e incoperchiare, facendo scongelare e riscaldare a piena potenza di 800 Watt per ca. 6-8 minuti.
Dopo di ciò, schiacciare i frutti e aggiungere lo zucchero vanigliato, lo zucchero e l'amido da cucina mescolato. Mescolare bene e incoperchiare, terminando la cottura a 600 Watt per ca. 6-8 minuti.
Versare infine la composta in coppette da dessert e fare raffreddare bene. Servire la composta con la su descritta salsa alla vaniglia ...

Buon appetito!

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Integrare queste proposte di ricette con i propri valori personali desunti dall'esperienza. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

IB_KH1106_E23715_IT.qxd 15.07.2008 14:16 Uhr Seite 63

Indice delle parole chiave

Anello del piatto girevole 35, 42, 50
Annulla/Stop 35, 43
Antipasti 45, 46
Automatismo di peso 35
Avvio rapido 35, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49
Bevande 38, 45, 46
Burro 52, 53, 54, 57, 58, 59, 60, 61
Cavolfiore 54, 58
Cibi surgelati 51
Cosce di pollo 55
Cotolette di coppa 56
Crispy-Pan 35, 41, 42, 46, 47, 50, 56
Filetto di pesce 54
Formaggio 52, 56, 57, 58, 59, 60
Fragole 52, 61
Funghi 53, 54, 56, 59
Funzione di memoria 44, 49
Funzione di risparmio energetico 49
Funzione di segnale acustico 49
Funzione grill 44, 47, 55, 56, 57
Grill/Combi 35, 47, 58, 59
Irradiazione di microonde 36
Maiale 45, 46, 57, 59
Manopola 35, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48
Manzo 45, 46
Memoria 35, 44, 49
Menu automatico 37, 45
Modalità 12 ore 41
Modalità 24 ore 41
Orologio 35, 41, 42, 44, 49
Pane 51, 57, 60
Panini 47, 51, 55, 56, 60
Pasta 53, 56
Patate 37, 38, 46, 47, 53, 57, 59
Patate al sale 53
Pesce 46, 47, 48, 52, 54, 55
Peso dei cibi 45
Piatto girevole 35, 42, 47, 49, 50, 56, 57
Piselli 54
Pizza 35, 42, 46, 47, 48, 56
Pollame 45, 46, 47, 48, 52, 55
Polpette 40, 47, 55, 56
Potenza 35, 40, 42, 43, 44, 45, 47, 48, 49, 51, 53, 54, 58, 61
Potenza del microonde 42, 49
Preimpostazioni 35, 44
Procedimento di cottura 42, 43, 45, 47, 48, 49
Proposte di ricette 56, 62
Protezione bambini 48, 49
Pulizia e cura 49
Raggi a microonde 39
Riso 53, 61
Salsiccia 45, 46, 48, 52, 57
Scongelamento in base al peso 47, 48
Spiedini 55
Spinaci 53, 54
Start/Avvio rapido 35, 42
Stoviglie di cottura 41
Supporto in metallo 35, 41, 42, 47, 55, 56
Tasto Scongelamento 35
Tempi di riposo 53
Tempo di cottura 40, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 52, 53, 54, 55
Timer di cottura 35, 42
Trote 56
Utensili di cottura 38, 39

IB_KH1106_E23715_IT.qxd 15.07.2008 14:16 Uhr Seite 64

LIST OF CONTENTS PAGE

Introduction	**67**
Proper Use	67
Package Contents	67
Description of Components	67
Buttons/controls on the control panel	67
Technical data	68
Safety	**68**
Safety precautions for the avoidance of excessive contact with microwave energy	68
Important safety instructions	68
Earthing notice/Correct Installation	71
Interference with other appliances	71
Installation of the appliance	71
Before you begin	**72**
Basic principles of microwave cookery	72
Use suitable cookware	72
Description of functions	**73**
Setting the clock	73
Setting 12-hour-mode	73
Setting 24-hour-mode	73
Setting the kitchen timer	73
Operation	**73**
Cooking in the microwave oven	74
Quick start function	75
Memory function	75
Selecting pre-settings	75
Auto menu	76
Grill function	78
Grill/Combi cooking procedure	78
Defrosting by weight	78
Defrosting by time	79
Query functions	79

Child protection system	79
Power-saving function	80
Magnetron control protection function	80
Acoustic signal function	80
Cleaning and Care	**80**
Disposal	**81**
Warranty & Service	**81**
Importer	**82**
Tips	**82**
Freezing and defrosting – the easy way ...	82
Cooking – the easy way ...	83
Grilling – the easy way ...	86
Recipe suggestions	**88**
Pizza	88
Onion soup with gratinated cheese topping	88
Lentil Hotpot	89
Cauliflower with gratinated cheese topping	89
Maccaroni and minced meat casserole with broccoli	90
Filet of pork with mushrooms in spicy paprika sauce	90
Potato gratin	91
Chicken fricassee	91
Green chicken casserole	92
Bread or bacon dumplings	92
White sauce	93
Vanilla sauce	93
Rice pudding	93
Red fruit pudding (with strawberries and raspberries)	94
Index	**95**

Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this manual for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the appliance at a future date.

MICROWAVE KH 1106

Introduction

Proper Use

This appliance is intended for the heating and preparation of foodstuffs according to the described procedures. Any modifications of the appliance shall be deemed to be improper use and implies substantial danger. The manufacturer takes no responsibility for damage(s) arising out of usage that is contrary to the instructions laid down.
This appliance is not intended for commercial use.

Legend

⚠ *Important! Warnings against damages to the appliance.*

⚠ *Danger! Risk of injuries!*

ⓘ *Notes! Hints and tips for handling the microwave.*

Package Contents

Immediately after unpacking the appliance, please ensure that the contents are complete and not damaged.

1 Microwave oven, Model KH 1106
1 Turnable ring
1 Glass turntable
1 Metal rack
1 Crispy-Pan
1 Operating manual

Description of Components

❶ Air vent
❷ Glass turntable
❸ Turnable ring
❹ LED display
❺ Control panel
❻ Door safety latch
❼ Window
❽ Door handle
❾ Metal rack
❿ Crispy-Pan

Buttons/controls on the control panel

⓫ Weight defrost
⓬ Pizza
⓭ Button panel for preset cooking functions. With the buttons ⓬ and ⓮ a total of 11 cooking functions is available
⓮ Pre-heat
⓯ Pre-settings
⓰ Grill/combi
⓱ Kitchen timer
⓲ Cancel/stop/childlock
⓳ Microwave
⓴ Memory
㉑ Dial
㉒ Start/quick start
㉓ Clock/energy save
㉔ Time defrost

⚠ *This symbol on the microwave warns you about the risk of burning.*

Technical data

Rated voltage:	230 V ~ 50 Hz
power output	
Microwave:	800 W
Grill:	1000 W
power consumption:	1300 W
Capacity:	approx. 20 l
Glass turntable diameter:	270 mm

Safety

Safety precautions for the avoidance of excessive contact with microwave energy

- Do not try to operate the appliance while the door is open, as this can lead to a damaging dose of microwave radiation. It is also important not to break open or manipulate the safety locks.
- Do not jam anything between the front of the appliance and the door, and make sure that there is no residual food or cleaning agent on the seals.

⚠ ***WARNING:*** *If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.*

- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Important safety instructions

When using electrical appliances, elementary safety precautions must be taken, including the following:

- Do not allow individuals (including children) to use the appliance whose physical, sensorial or mental abilities or lack of experience and knowledge hinder their safe usage of it if they have not previously been supervised or instructed in its correct usage. Tell children about the appliance and its potential dangers so that they do not play with it.

⚠ ***Danger:*** *To reduce the risk of burns, electric shock, fires, bodily injuries or excessive contact with microwave radiation:*

Please read all instructions before using the appliance.

- Only use this appliance for its intended purpose as described in this manual. Do not use any caustic chemicals or vapours in this appliance. This microwave oven is especially designed for heating, cooking, grilling, or drying foodstuffs. It is not designed for use in industrial or laboratory areas.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Do not use the microwave oven when it is empty.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Place the microwave oven so that there is a minimum distance of 30 cm to walls or cupboards. Ensure ventilation openings are always free. The microwave is not designed to fit into a kitchen unit.
- The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker. It is recommended that a seperate circuit serving only this appliance be provided.
- Do not install the oven in an area of high humidity or where moisture may collect.
- Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible foot containers.

- Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings.
- Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
- To make popcorn, use only special microwave popcorn makers.
- Do not warm up seed, cherry pip or gel filled pillows in the microwave oven. Risk of fire!
- Do not store food or any other items inside the oven.
- Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.
- Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts.
- Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately, and call an authorised service agent.
- Do not attemp to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not an electrician authorised to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised service agent. If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by an authorised service agent.
- Take care when microwaving liquids. Use a widemouthed container to allow bubbles to escape.
- To prevent sudden erruption of boiling liquid and possible scalding:
  - Stir liquid prior to heating/reheating.
  - It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
  - Let liquid stand for at last 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.
- Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.
- To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly. Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the fod or drink, always check the food temperature.
- Sliced stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.
- Keep children away from the door, to prevent them burning themselves.
- Do not touch the oven door, outer cabinet, oven cavity, ventilation openings, bottom grill, accessoires and dishes during grill, dual and automatic operation (exept auto defrost) as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.
- Children should be tought all important safety instructions: use of pot holders, careful emoval of food coverings; paying special attention to packaging (e. g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.
- Never modify the oven in any way.
- Do not move the oven while it is in operation.
- When using a browning dish or self-heating material, always place a heat resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.
- Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.
- Use only the turntable designed for this oven.
- Do not place anything on the outer cabinet during operation.

- Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the grill, dual and automatic operation (exept auto defrost), because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.
- If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.
- Water vapour or drops may occasinally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.
- The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
- Do not place the oven in areas where heat is generated. For example, close to a conventional oven.
- Clean the waveguide cover, the oven cavity and the turntable after use. After cooking fatty foods without lid, always clean the cavity and especially the grill heating elements thoroughly. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
- Individuals with pacemakers should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a table or work surface.
- Keep the power supply cord away from heated surfaces, including the rear of the oven.
- Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.
- Always stand back from the oven door when opening it, to avoid burns from escaping steam and heat.

⚠ ***Danger:*** *Only permit children unsupervised use of the microwave oven when they have received adequate instruction in its operation. Children must understand the dangers from improper usage.*

- To minimize the risk of fire in the microwave: When heating food in plastic or paper containers, always keep an eye on the microwave when it is in operation, as these materials can catch fire.
- Remove closures containing wire from paper or plastic bags, before placing them in the microwave.
- Should you notice smoke, switch the appliance off or pull the plug from the socket and keep the door closed to suffocate any possible flames.
- Do not use the interior of the microwave for storage purposes. Do not leave paper items, cooking utensils or food in the microwave when it is not being used.

⚠ ***Important:*** *Liquids and other foods must not be heated in airtight containers, as these may explode and damage the appliance. When heating beverages in the microwave, bubbling may be delayed when the drink boils. Therefore, be careful when handling the container.*

- Do not fry in the microwave. Hot oil can damage parts of the appliance and utensils and even cause skin burns.
- Eggs in their shells and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave, as they may explode, even after completion of the heating process.
  Food with thick skins, such as potatoes, whole pumpkins, apples and chestnuts must be pricked before cooking.
  The content of babies' bottles or jars of baby food should be shaken or stirred.

⚠ ***Danger:*** *Before feeding, check the temperature to avoid potentially lethal burns for babies. Cooking utensils may become hot from the heat emitted by the food, so you may require oven gloves to touch them. In this case it should be checked if the cooking utensils are suitable for use in the microwave.*

⚠ ***Danger:*** *Microwave radiation is dangerous! Arrange for service and repair work, in which the coverings that protect you from contact with microwave radiation need to be removed, to be carried out only by trained specialists.*

⚠ ***Danger:*** *Inadequate cleanliness of the cooking appliance can lead to destruction of the upper surface, which on your part influences the total period of use and could possibly lead to dangerous situations.*

Earthing notice/Correct Installation

This appliance must be earthed. The appliance has a lead with an earthing wire and earthing connector. A correspondingly installed and earthed wall socket is required for this. In the case of a short circuit, earthing with the earthing cable reduces the risk of an electric shock. An individual circuit solely for the connection of the microwave is recommended. The use of high voltages is dangerous and can cause fires or other accidents, resulting in damage to the appliance.

⚠ ***Danger:*** *Improper use of the earthing connector can cause the risk of an electric shock.*

ⓘ ***NOTE:*** *Should you have any questions about earthing or the instructions on the use of this electrical appliance, please consult an electrician or a maintenance technician.*

Neither the manufacturer nor the dealer can accept liability for damage to the microwave oven or injury to persons resulting from failure to comply with the instructions for electrical connection.

Interference with other appliances

The operation of the microwave can cause interference on your radio, television or similar appliances. If such interference should occur, it may be reduced or corrected with the following remedial measures:

- Clean the door and the seal of the microwave.
- Re-align the receiver antenna of your radio or television.
- Position the microwave in a different place to the receiver.
- Move the microwave away from the receiver.
- Plug the microwave into another wall socket. The microwave and the receiver should be connected to different circuits.

Installation of the appliance

- Choose an even surface with enough space for the ventilation of the appliance.
- Keep a distance at least 7.5 cm between the appliance and the adjacent walls. Make sure that the door of the microwave oven can be easily opened.
- Make sure that the power plug is easily accessible and can be reached and disconnected in emergencies or dangerous situations.
- Keep a gap at least 30 cm free above the microwave.
- Do not remove the feet underneath the micorwave.
- Do not block air supply and exhaust openings. Otherwise the appliance may be damaged.
- Install the appliance as far away as possible from radios and televisions. The operation of the microwave oven can cause malfunctions of radio and television reception.
- Connect the appliance to a standard household wall socket. Make sure that the voltage and frequency ratings correspond to the details stated on the rated power label.

⚠ ***Important!*** *Do not install the microwave above a cooker or other appliance generating heat. Installation in such a location could lead to damage to the appliance and the loss of warranty.*

- Remove packaging material and any protective film on the surface of the casing.

ⓘ ***Note:*** *Do not remove the light grey flimmer cover plate, which is mounted in the cooking area to protect the magnetron.*

Before you begin

Basic principles of microwave cookery

- Arrange the food sensibly.
- The thickest parts near the edges.
- Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- While cooking, turn the food in the microwave once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly.
- Large pieces of food such as joints of meat must be turned at least once.
- Completely re-arrange foods such as meatballs after half the cooking time. Turn them and place the meatballs from the middle of the tabelware to the edge.

Use suitable cookware

- The ideal material for a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food. Microwave cannot penetrate metal. Therefore metal containers and cookware should not be used.
- When heating in the microwave, do not use items which made of recycling paper. This can contain tiny metal fragements which generate sparks and/or even cause fires.
- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook. The following list is intended to assist you in selecting the correct tableware.

Cookware	Microwave	Grill	Combination
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes
Not heat-resistant glass	No	No	No
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes
Microwaves suitable plastic cookware	Yes	No	No
Kitchen roll	Yes	No	No
Metal tray Metal plate	No	Yes	No
Metal racks	No	Yes	Yes
Kitchen foil & Foil container	No	Yes	No
Crispy-Pan	Yes	No	Yes

Description of functions

Setting the clock

After inserting the mains plug into the socket and powering on, open the microwave door once. The LED display reads „0:00“. The oven emits an acoustic signal and goes into standby mode.

Setting 12-hour-mode

1. Press button ㉓ „Clock“ once. A red clock symbol appears on the LED display [🕒] and 12-hour-mode is indicated via „12 H“.
2. Turn the dial ㉑ to set the hours.
3. Now press the button ㉓ „Clock“ and the display changes over to the minutes setting.
4. Turn the dial ㉑ to set the minutes.
5. To finish press the button ㉓ „Clock“. The following display flashes in the LED display „:“ indicating that the „Set clock“ process has been successfully completed.

Setting 24-hour-mode

1. Press button ㉓ „Clock“ twice. A red clock symbol appears on the LED display [🕒] and 24-hour-mode is indicated via „24 H“.
2. Turn the dial ㉑ to set the hours.
3. Now press the button ㉓ „Clock“ and the display changes over to the minutes setting.
4. Turn the dial ㉑ to set the minutes.
5. To finish press the button ㉓ „Clock/energy save“. The following display flashes in the LED display „:“ indicating that the „Set clock“ process has been successfully completed.

ⓘ ***Note:*** *If you press the button „Cancel/Stop“ ⑱, the appliance automatically changes back to its previous status.*

Setting the kitchen timer

The microwave has a kitchen timer, which you can use independently with microwave operation.

1. Press button ⑰ „Kitchen timer“ if the appliance is in standby mode. The LED display shows a flashing „0:00“ and the red clock symbol [🕒] lights up.
2. Now set the desired time by using the dial ㉑. You can select any time range from 5 seconds to 95 minutes.
3. Press button ㉒ „Start/quick start“. An acoustic signal is issued and the read clock symbol [🕒] flashes. The count down begins.

As soon as the set time is expired, you will hear a repeated acoustic signal. Press the button „Cancel/Stop“ ⑱ to stop the acoustic signal.

ⓘ ***Note:*** *While the Kitchen timer is running, the current time cannot be displayed.*

Operation

Door safety latch ❻

Pull the handle to open the door. If the door is opened during operation, the cooking process is interrupted, the program or function, however, remain. The cooking process is continued when the door is closed and the button Start/quick start ㉒ is pressed again.

Glass turntable ❷

Place the turnable ring ❸ in the middle of the microwave. Position the turntable ❷ sich that the indentations on thje back of the turntable lock into the three base clips. Always leave the glass turntable with the turnable ring ❸ in the appliance during operation. Due to the rotating turntable an even distribution of energy and microwaves is guaranteed.

Metal rack ❾
Use the metal stand for grilling.
Place a heat-resistant plate underneath the metal stand. This will collect any splashes of grease or food.

⚠ ***Important!*** *The metal stand must only be used on the glass turntable. Always place the metal stand in the middle of the turntable. When removing food after cooking, always use oven gloves or similar.*

Please note that it may become very hot inside the appliance and take care.

Crispy-Pan ❿
Use the Crispy-Pan to give a crispy touch to pizza. Place the Crispy-Pan onto the metal rack.

⚠ ***Important!*** *After cooking the Crispy-Pan is hot. Use a kitchen cloth to remove the pan.*

ⓘ ***Note:*** *Clean the Crispy-Pan with a damp cloth. Never clean in a dish washer.*

The Crispy-Pan is suitable for all conventional ready-made pizzas with a diameter of 25.5 cm.

Cooking in the microwave oven

If you wish to use the classical basic functions of the microwave (reheat, boiling, cooking), you must simply select the microwave power and set the desired cooking time. You can choose between eight power levels from 100 to 800 watts, with a maximum cooking time of 95 minutes.

1) Select power
- Press the button ⓳ „Power" the appropriate number of times to set the required power level.
- **1x** for 800 watt power.
- **2x** for 700 watt power.
- **3x** for 600 watt power.
- **4x** for 500 watt power.
- **5x** for 400 watt power.
- **6x** for 300 watt power.
- **7x** for 200 watt power.
- **8x** for 100 watt power.

The power is shown in the LED display (e. g. P 800 at 800 watts power).

2) Setting the cooking time
1. Turn the dial ㉑ to set the cooking time.

The increments for setting the time with the control knob are as follows:
- from 0 to 1 min: in 5 second increments
- from 1 to 5 min: in 10 second increments
- from 5 to 10 min: in 30 second increments
- from 10 to 30 min: in 1 minute increments
- from 30 to 95 min: in 5 minute increments

Aborting/stopping an input process
Press button ⓲ „Cancel/Stop" once, to abort or stop an input process. The appliance switches back to standby mode.

3) Start the cooking process
To start the cooking process, please press button ㉒ „Start/quick start". In the LED display, the symbols for microwave operation and cooking appear. The count down begins.

ⓘ ***Note:*** *If you press button ㉒ „Start/quick start" during operation, the cooking time will be increased by 30 seconds, while the power level remains unchanged.*

Interrupting processes (Cancel/Stop)
You can stop a process, interrupt it and then continue.

Interrupting the cooking process
Press button ⓲ „Cancel/Stop“ once to interrupt a cooking process. The appliance interrupts the cooking process and stops the remaining time.
Press button ㉒ „Start/quick start“, to continue the cooking process.

Abort the cooking process
Press button ⓲ „Cancel/Stop“ twice to abort a cooking process. The appliance switches back to standby mode.

Prolong/shorten the cooking time
To increase/decrease the cooking time during cooking, turn the dial ㉑:

- turn clockwise and the cooking time is increased by one minute.
- turn anti-clockwise and the cooking time is decreased by one minute.

In order to increase the cooking time by 30 seconds at a time, press button ㉒ „Start/quick start“.

ⓘ ***Note:*** *In standby mode and during defrosting, the time cannot be altered by means of the dial.*

Quick start function

With this function you can immediately for 30 seconds (or longer, up to 95 minutes) begin cooking at 100 % power.

- Press button ㉒ „Start/quick start“. In the LED display the symbols for microwave operation and cooking flash . The count down begins.

Memory function

Use the memory function, if you wish to carry out 3 processes after one another. If you choose several operations and one of them includes defrosting, defrosting must be set as the first in the sequence.
After finishing a process, the acoustic signal sounds once, then the next process immediately starts

Example
You require 300 watts for 15 minutes.
Use microwave power for defrosting + 10 minutes at 600 watts microwave power for cooking + 10 minutes grilling for the preparation of food.

1. Press button ⓴ „Memory“ once. „3-1“ is displayed in the LED display.
2. Press button ⓳ „Microwave“ six time to set 300 watts power for defrosting. „P300“ is displayed in the LED display.
3. Turn the dial ㉑ to set the cooking time (duration). Set 15:00 at 300 w power.
4. Press button ⓴ „Memory“ once again. Now „3-2“ is displayed in the LED display.
5. Press button ⓳ „Microwave“ three times, to set 600 watts power. „P600“ is displayed in the LED display.
6. Turn the dial ㉑ to set the cooking time (duration: 10:00) at 600 w power.
7. Press button ⓴ „Memory“. „3-3“ is displayed in the LED display.
8. Press button ⓰ „Grill/Combi“ once to set the grilling function. „G-1“ is displayed in the LED display.
9. Turn the dial ㉑ to set the grilling time (duration: 10:00).
10. Press button ㉒ „Start/quick start“, to activate the pre-setting function.

Selecting pre-settings

With this program you can pre-program a certain starting time for cooking or grilling food.
If you have correctly adjusted the settings, the appliance will automatically start at the set time.

ⓘ ***Note:*** *The clock must be set to select the „Pre-settings" function.*

1. Press button ⓯ „Pre-settings". The LED display shows the currently set time, and the hour figure flashes.
2. Turn the dial ㉑ to set the hours.
3. Press button ⓯ „Pre-Settings" again. Now the minute indicator starts flashing.
4. Turn the dial ㉑ to set the minutes.
5. Enter the desired cooking program:
   For microwave operation: Press button ⓳ „Microwave" correspondingly often to select the power level. Set the desired cooking time using the dial ㉑. For grilling: Press button ⓰ „Grill/Combi" once to activate the grill function. Set the desired cooking time using the dial ㉑.
6. Press button ㉒ „Start/quick start".
   The clock symbol and the colon flash. The microwave automatically starts the process at the pre-set time.

Example:
It is 12:30 a.m. You wish to heat your food at 12:45 a. m. automatically at 400 watts power for 10 minutes.

1. Press button ⓯ „Pre-settings". The LED display shows the currently set time (12:30 a.m., and the hour figure flashes).
2. Press button ⓯ „Pre-settings" again and set the minutes to „:45" with the dial ㉑.
3. Press button ⓳ „Microwave" five times, to set 400 watts power.
4. Set the 10 minutes cooking time using the dial ㉑.
5. Press button ㉒ „Start/quick start", to start the stored process.

Auto menu

For foods to be prepared in auto menu mode, it is not necessary to enter the cooking time or power setting. It is quite sufficient to enter which type of food is to be cooked/boiled, and its weight.
To do this, press the button on which the food you wish to cook is pictured and named.
The weight of the item must then be set via the dial ㉑.

Enter the weight of the food
The weight setting is important to determine the necessary cooking time.
After pressing the respective symbol, a weight appears on the LED display in grams „g"; for starters the number of portions and for beverages in „ml". You can change the resepective details via the dial ㉑.
As soon as the weight of the food ap-pears, press button ㉒ „Start/quick start". „Auto-Cook" appears on the LED display AUTO COOK.

ⓘ ***Note:*** *For some foods such as beef, pork, poultry and cooked meats it is necessary to turn the food after approx. 2/3 of the cooking time. The acoustic signal sounds twice and „turn" appears on the display, to remind you to turn the food.*

1. Press button ⓲ „Cancel/Stop", to interrupt the cooking process and turn the food.
2. To continue please close the door. Press button ㉒ Start/quick start. The microwave automatically resumes operation for the remaining time.

ⓘ ***Note:*** *If you wish to carry on without turning, wait for the acoustic signal. The microwave automatically continues its program. We recommend that you turn the food. This ensures even cooking. However, during turning process, make sure that you are extremely careful as handling very hot foods in the microwave.*

Your microwave oven can cook different types of food of following weights:

Type of food	Symbol	Weight	turn over after ...
Pizza		P1 150 – 450 g P2 150 – 450 g P3 700 – 900 g	-
Pork		200 – 1500 g	2/3 of the cooking time
Beef		200 – 1500 g	2/3 of the cooking time
Poultry		400 – 1400 g	2/3 of the cooking time
Fish		200 – 1200 g	-
Vegetables/fruit		100 – 1000 g	-
Sausage		100 – 500 g	2/3 of the cooking time
Potatoes		100 – 800 g	-
Beverages		200 – 500 ml	-
Entrees		1 – 2 portions	-
Auto warming		300 – 700 g	-

ⓘ ***Note:*** *The acoustic signal sounds twice to remind you to turn the food over.*

Example 1:
Proceed as follows to cook 400 g vegetables or fruit:
1. Press button „Vegetables/fruit" (in standby mode).
2. Using the dial ㉑ select „400 g".
3. Press button ㉒ „Start/quick start".

Example 2:
To heat 300 ml water, proceed as follows:
1. Press button „Beverages" in standby mode.
2. Using the dial ㉑ to select „300 ml".
3. Press button ㉒ „Start/quick start".

Example 3:
Proceed as follows if you wish to heat a starter:
1. Press button „Enteres" in standby mode.
2. Press button ㉒ „Start/quick start".

Making pizza in the Crispy-Pan
Using the „Crispy-Pan" you can make crisp pizzas in the microwave. To do this, use the button ⑫ „Pizza". Press button ⑫ „Pizza":
- once for frozen pizza, temperature approx. -18 °/weight 150 g – 450 g („P-1" appears on the LED display).
- twice for chilled pizzas, temperature approx. 5 °/weight 150 g – 450 g („P-2" appears on the LED display).
- three times for fresh pizzas, temperature approx. 20 °/weight 700 g – 900 g („P-3" appears on the LED display).

Example:
Proceed as follows if you wish to cook a pizza:
1. Press button ⑫ „Pizza" once. The LED displays „P-1".
   („P-2" or „P-3" if the button is pressed twice or three times respectively).

2. Turn the dial ㉑ to set the weight of the pizza.
3. Place the pizza in the Crispy-Pan ⑩ and position the Crispy-Pan on the metal rack ⑨ in the middle of the turntable ❷ in the microwave.
4. Press button ㉒ „Start/quick start“, to start the grilling process. The LED displays the time.

Grill function

The grilling function can be used for thin slices of meat, steaks, meatballs, sausage or pieces of chicken. It is also suitable for toasted sandwiches, gratins and for the baking of crispy rolls.
When grilling, always use the metal rack ⑨. This way you will achieve optimal grilling results.

1. Press button ⑯ „Grill/Combi“ once to activate the grill function.
   The red symbol for the grilling function and G-1 appears on the LED display.
2. Set the desired cooking time using the dial ㉑. The maximum possible cooking time is 95 minutes.
3. To start the grilling function press button ㉒ „Start/quick start“.

Grill/Combi cooking procedure

The function combines the grilling function with normal microwave operation. In combined mode, the microwave automatically cooks for a certain amount of time and grills for the remaining time. You can notice a quiet clicking noise when the oven is changing between modes.

Grill/Combi 1

In Grill/Combi 1 the microwave power is 36 % and the grilling power is 64 % of the cooking time. This is suitable e. g. for fish, potatoes or gratins.

1. Press button ⑯ „Grill/Combi“ twice to activate the grill/combi function1. In the LED display the red symbol for microwave operation appears as well as grilling function and C-1.
2. Set the desired cooking time using the dial ㉑. The maximum possible cooking time is 95 minutes.
3. To start please press button ㉒ „Start/quick start“.

Grill/Combi 2

In Grill/Combi 2 the microwave power is 55 % and the grilling power is 45 % of the cooking time. This is suitable e. g. for puddings, omlettes or poultry dishes.

1. Press button ⑯ „Grill/Combi“ three times to activate the grill/combi function 2. In the LED display the red symbol for microwave operation appears as well as grilling function and C-2.
2. Set the desired cooking time using the dial ㉑. The maximum possible cooking time is 95 minutes.
3. To start please press button ㉒ „Start/quick start“.

Defrosting by weight

With this function you can defrost meat, poultry and fish without any problems. The defrosting time and the power level are calculated and set automatically once you have entered the weight.

1. Press button ⑪ „Weight defrost“:
   – once to defrost meat („dEF1“ appears in the LED display),
   – twice to defrost poulty („dEF2“ appears in the LED display),
   – three times to defrost fish („dEF3“ appears in the LED display),
   – four times to defrost pizza („dEF4“ appears in the LED display),

– five times to defrost vegetables („dEF5" appears in the LED display),
– six times to defrost cooked meats („dEF6" appears in the LED display).

The red symbols for microwave operation and defrosting also appear on the LED display.

2. Using the dial ㉑ to enter the weight of the food to be defrosted in grams (the LED display shows [g]). You can set the following weight ranges for the various foods:

Meat:	100 to 2300 g
Poultry:	100 to 4000 g
Fish:	100 to 1000 g
Pizza:	150 to 900 g
Vegetables:	100 to 600 g
Sausage:	100 to 500 g

3. To start the defrosting process by weight, please press button ㉒ „Start/ quick start". In the LED display the symbols for microwave operation and defrosting flash . The calculated time counts backwards.

ⓘ ***Note:*** *With some foods, such as meat, poultry, fish, vegetables and sausage, it is necessary to turn the food after a while. The acoustic signal sounds twice and „turn" appears on the display, to remind you to turn the food.*

1. Press „Cancel/Stop" button ⑱ then open the door and turn the food.
2. Close the door and press button ㉒ „Start/quick start".
   The defrosting process is continued.

ⓘ ***Note:*** *If you wish to carry on without turning, wait for a while after the acoustic signal. The microwave automatically continues its program. We recommend that you turn the food. This ensures even defrosting.*

Defrosting by time

1. Press button ㉔ „Defrosting". The red symbols for microwave operation and defrosting also appear on the LED display.
2. Turn the dial ㉑ to set the defrosting time: The maximum possible defrosting time is 95 minutes.
3. Press button ㉒ „Start/quick start", to start the defrosting process. In the LED display the symbols of microwave operation and defrosting flash . The calculated time counts backwards

Query functions

Query the time during operation

During the cooking process, press button ㉓ „Clock". The time appears on the LED display for 2 – 3 seconds.

Query the power level operation

During the cooking process, press button ⑲ „Microwave". The activated power level appears on the display for 2 – 3 seconds.

Child protection system

Activate this setting to prevent accidental activation by children and other persons not familiar with the operation of the appliance.
The symbol for the child protection system appears on the LED display, and the appliance cannot be put into operation as long as this function is active.

Setting the child protection system

Keep button ⑱ „Delete/Stop" for 3 seconds. At first an acoustic signal sounds, then the symbol for the child protection system appears on the LED display.

Deactivating the child protection system

Keep button ⑱ „Delete/Stop" pressed again for 3 seconds, until an acoustic signal sounds and the symbol for the child protection system goes out.

Power-saving function

You can activate the power-saving function if you do not wish to use the microwave.

Activating the power-saving function

In standby mode, press button ㉓ „clock“ for three seconds. The LED display goes out and the power-saving function is activated.

Deactivating the power-saving function

As long as any button is pressed, the microwave is in standby mode and the clock is displayed.

ⓘ ***Note:*** *The clock continues to run despite the power-saving function.*

Magnetron control protection function

If the microwave function has been in operation for 30 minutes or longer at a power level of 800 W, the power level of the microwave is automatically reduced to 700 W. This takes place when the memory function is actiavted and also in an other status.

Acoustic signal function

After completion of the cooking process a long acoustic signal sounds five times.

ⓘ ***Note:***

- *If you have pressed a button and activated a valid function, a long acoustic signal sounds. If, however, you have selected an invalid button/function, no acoustic signal sounds.*
- *If after setting cooking mode for 5 minutes you have not pressed the button „Start/quick start“, the appliance returns to stand-by mode (time is displayed).*

Cleaning and Care

Before cleaning, switch the microwave off and pull the power plug out of the wall socket.

- Always keep the interior of the microwave clean.
- If splash of food or spilt liquids stick to the walls of the microwave, wipe them off with a damp cloth.
- Use a mild detergent if the micro-wave is more heavily soiled.
- Avoid using cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, stripes or a blurring of the door surface.
- Clean the external walls with a damp cloth.
- To avoid damage to the functional components in the interior of the microwave, do not let any water seep in through the ventilation slits.
- Regularly remove splashing or contamination. Clean the door, both sides of the window, door seals and adjacent components with a damp cloth. Do not use abrasive cleaning agents.
- If steam should collect on the outside of the appliance door, wipe it off with a soft cloth. This can happen if the microwave is operated in extremely humid conditions.
- Regularly clean the glass turntable. Rinse the plate in warm soapy water or in the dishwasher.
- Clean the turnable ring and the appliance door regularly to prevent excessive noise generation. Simply wipe the bottom of the microwave with a mild detergent. You can also wash the turnable ring in mild soapy water or in the dishwasher. Make sure after removing the turnable ring for cleaning, that you re-install it correctly.

- Regularly eliminate odours. Put a deep microwave bowl with a cup of water, juice and peel of a lemon into the microwave. Heat for 5 minutes. Wipe off thoroughly and rub dry with a cloth.
- Clean the Crispy-Pan with a damp cloth and mild detergent. Never attempt to clean it in a dish washer!
- If the replacement of the bulb in the microwave should be necessary, have it changed by a dealer or consult our service department.

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase date. Should a claim need to be made under the warranty, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers ONLY claims for material and maufacturing defects, not for wearing or consumable or for damage to fragile components. This product is for private use only and is not intended for commercial applications.
The warranty will become void in the event of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried or approved by our authorized service branch. Your statutory rights are not
restricted in any way by this warranty.

(GB) **DES Ltd**
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

(IE) **Irish Connection**
Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Tips

Freezing and defrosting – the easy way ...

The microwave is the ideal appliance for even and quick defrosting of deep-frozen goods. The selection of power, defrosting and standing times depend on the nature and amount of food.
Microwaves always penetrate the food from the outside to the inside. Therefore particularly large items cannot be defrosted right to the middle, otherwise the outer layers may begin to cook.
Correct defrosting begins with the freezing process. Consider what you are doing and freeze small, flat portions suitable for your household. Consider also the size of the various bowls or plates on which you wish to defrost the deep-frozen goods later in the microwave.
In the following defrosting chart, several foods are listed. You will find a so-called „standing time" as well as details regarding time and amount. This serves as a temperature compensation time, in which the remaining heat from the defrosted layers is transferred to the still frozen layers in the middle. During this standing time, leave the deep-frozen goods in the switched off microwave or outside the appliance.
There may be deviations in the stated values. These are caused by the different factors of the foods.

Use the integrated defrosting functions. See also the chapters „Defrosting by weight" and „Defrosting by time".

Type of food	**Rolls**
Weight/quantity	50 g/2 pc
Defrosting time	approx. 1 min
Standing time	--
Notes/tips	--

Type of food	**Bread**
Weight/quantity	500 g
Defrosting time	8–10 mins
Standing time	10–20 mins
Notes/tips	--

Type of food	**Layer cake**
Weight/quantity	400– 800 g
Defrosting time	8–12 mins
Standing time	90–120 mins
Notes/tips	only slightly defrost the fancy cake

Type of food	Butter
Weight/quantity	250 g
Defrosting time	approx. 1 min
Standing time	20 – 30 mins
Notes/tips	remove the packaging and put the butter on a plate

Type of food	Cheese (piece)
Weight/quantity	500 g
Defrosting time	5 – 6 mins
Standing time	60 – 90 mins
Notes/tips	turn the item once after half of the time

Type of food	Cold meats
Weight/quantity	200 g
Defrosting time	approx. 3 mins
Standing time	10 – 15 mins
Notes/tips	turn the cold meat after half the time, carefully cut slices with the knife before standing time begins

Type of food	Strawberries
Weight/quantity	250 g
Defrosting time	approx. 8 mins
Standing time	5 – 10 mins
Notes/tips	defrost the strawberries or other fruit in a dish wiht a lid. Stir carefully after half of the time

To defrost meat, poultry and fish please read the chapter „Defrosting by weight".

Cooking – the easy way …

- When cooking food, always use tablewear with a lid suitable for microwave cookery (unless stated otherwise).
  The cooking details refer to food at refrigerator temperature. Defrost food to be cooked first.

ⓘ ***Note:*** *The defrosting time for deep-frozen vegetables (-18 °C, approx. 100 – 1000 g) can vary between 5 and 15 minutes. Follow the instructions on the packet if in doubt. Prepare vegetables by washing and cleaning them before cooking.*

Preparation instructions are important

- Please absolutely observe the various preparation instructions. While the addition of liquid is required (usually 1 – 2 tblsp. per 100 g vegetables) for some foods, no liquid is required e. g. for cucumberse, spanish onions, mushrooms and spinach. Other foods must be stirred at least once during cooking.

Observe standing times

- The so-called „standing time" is particularly important, as for defrosting. The temperature compensation and the resulting after-cooking should always be 5 – 10 minutes.
- During this standing time, leave the food in the switched off microwave or outside the appliance.
- After this standing time you can season vegetables or add a little butter if desired.
- When cooking food in bowls or deep-frozen convenience foods, pay attention to the preparation times for cooking in microwave ovens stated on the packaging.
- The details in the following chart are only intended as standard values.

Type of food	Boiled potatoes
Weight/quantity	250 g
Add liquid	3 Tbls water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 5 mins
Preparation information	evenly sized pieces if possible – directly after cooking drain off the water

Type of food	Noodles
Weight/quantity	125 g
Add liquid	600 ml water
Watts/power	500 Watt
cooking time in mins.	approx. 5 mins
Preparation information	at 800 W add noodles to boiling water approx. 7 minand cook without the lid

Type of food	Rice
Weight/quantity	100 g
Add liquid	300 ml water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 – 4 mins
Preparation information	The expansion time depends on the type of rice. Brown rice takes longer.

Type of food	Cauliflower
Weight/quantity	400 g
Add liquid	4 Tbls water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 6 – 7 mins
Preparation information	Values also apply to broccoli

Type of food	Peas
Weight/quantity	300 g
Add liquid	3 Tbls water
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 3 – 4 mins
Preparation information	- -

Type of food	Spinach
Weight/quantity	500 g
Add liquid	- -
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 6 mins
Preparation information	add a little cream to the spinach

Type of food	Mushrooms
Weight/quantity	400 g
Add liquid	- -
Watts/power	600 Watt
cooking time in mins.	approx. 5 – 6 mins
Preparation information	before cooking add a little butter

Type of food	Fish filet
Weight/quantity	400 – 600 g
Add liquid	see notes
Watts/power	500 Watt
cooking time in mins.	approx. 8 – 12 mins
Preparation information	for every 100 g of fish, add 1 tblsp. water, lemon, stock or wine

Grilling – the easy way ...

- For all grilling processes, please use the metal rack ❾. Additionally place a large heat-resistant plate underneath the metal rack ❾. This collects gravy/fat, juices and contamination by food splashes.
- The grill function is e. g. suitable for thin slices of meat, fish, meatballs, shish-kebab, sausage or pieces of chicken. Toast or rolls can be toasted with the grill (read slo „Tips“) and gratinated toast (e. g. Hawaii-Toast) can be made.
- You can directly select the grill function or select several foods via the quick-selection buttons with the menu images.
- For some foods and/or the way of their preparation, a combined cooking and grilling process is advisable. For both possible functions, cooking and grilling times are automatically carried out in the corresponding length. Please also read chapter „Grill/Combi cooking process“.
- Prepare the food you wish to grill just as you would usually do. For example, remove the scales from fish first, then gut them. Rub chicken with seasoning and always cook chicken legs skin side first.
- Turn the food after the first stated cooking time. The stated value 1 corresponds with the time for th first side, value to for the second, following side.

ⓘ ***Note:*** *Make sure to enter the times for the first and second side separately.*

There may be deviations in the following stated values. They result from various factors (e. g. temperature, shape) of the food.

Type of food	**2 turkey steaks 400 g**
Function	Grill
Time (1nd side) in mins.	approx. 12 mins
Function	Grill
Time (2nd side) in mins.	approx. 10 mins

Type of food	**2 chicken legs 500 g**
Function	Grill
Time (1st side) in mins.	approx. 8 mins
Function	Grill
Time (2nd side) in mins.	approx. 7 mins

Type of food	**2 shish kebab 400 g**
Function	Grill
Time (1nd side) in mins.	approx. 12 mins
Function	Grill
Time (2nd side) in mins.	approx. 12 mins

Type of food	2 trouts 400 g
Function	Combi 2
Time (1st side) in mins.	approx. 8 mins
Function	Grill
Time (2nd side) in mins.	approx. 7 mins

Type of food	4 Meatballs 600 g
Function	Combi 2
Time (1nd side) in mins.	approx. 12 mins
Function	Grill
Time (2nd side) in mins.	approx. 8 mins

Type of food	2 pork chops 600 g
Function	Grill
Time (1nd side) in mins.	approx. 15 mins
Function	Grill
Time (2nd side) in mins.	approx. 13 mins

Suitable tableware

For defrosting, cooking etc., always use dishes or bowls suitable for microwave cookery. In most cases glass dishes are suitable. Procure microwave tableware in various sizes with lids.

Baking crispy rolls

By means of the grill function of your microwave, you can bake crisp rolls. Before baking, moisten the rolls with a little water. Bake the rolls for appro. 2 minutes, depending on the amount and type. So that the rolls have that „fresh-from-the-oven" taste, even inside, we recommend that you cut the rolls after the first period and re-bake for one minute, the turnand bake for a further minute.

Recipe suggestions

Pizza

Ingredients:
300 g ready-made dough
200 g strained tomato pulp
150 g Topping (as desired, e. g.
cabon, salami, mushrooms)
50 g grated cheese
Spices: basil, oregano, thyme, salt, pepper

Preparation:
Prepare the dough as per instructions on the packing. Roll out the dough to the size of the Crispy-Pan. Lightly grease the Crispy-Pan and lay the pizza dough into it. Pierce a few holes in the dough. Spread the tomatoes along with the seasonings over the pizza base. Place the desired layer over it. Now cover the pizza with cheese. Place the pizza on the metal stand in the middle of the turntable and bake it with the setting „fresh pizza" (P-3).

Onion soup with gratinated cheese topping

Ingredients for 4 portions:
300 g onions
30 g butter, salt, white pepper,
500 ml instant meat broth
125 ml white wine, dry
2 slices of toasted bread
2 slices of young Gouda cheese

Preparation:
Peel the onions and cut them into rings. Put them into a microwave dish with the butter and pepper, add the meat broth and cook with lid at 800 watts for approx. 12–15 minutes. Then add white wine and season to taste. Now cut the toated bread into small cubes.
Fill the onion soup into 4 soup dishes and add the bread cubes. Place 1/2 slice of cheese on each soup dish.
Place the four soup dishes on the turn-table and gratinate via the grill function for approx. 10 minutes.

Lentil Hotpot

Ingredients:
200 g dried lentils
50 g smoked fat bacon
125 g pork belly
1 bunch vegetable mix for soups
500 ml water
1 bay leaf
250 g potatoes
2 smoked boiling sausages
Spices: salt, pepper, vinegar, sugar

Preparation:
Soak the lentils in plenty of water over night.
Clean and wash the soup vegetables and cut them into small pieces. Cube the meat and the bacon. Put the draines lentils into a microwave dish together with 500 ml water and meat, bacon, soup vegetables and the bay leaf.
Cook at 600 watts for 10 – 12 minutes with the lid on. Peel, wash and cube the potatoes and cut the boiling sausage into slices. Add the pieces of potato and slices of sausage to the hotpot and mix well. Cook at 500 watts for approx. 18 minutes and then add seasoning to taste.

Cauliflower with gratinated cheese topping

Ingredients:
500 g cleaned cauliflower
250 ml water
Salt
1 tblsp. starch
2 egg whites
2 egg yolks
1 carton of cream (200 ml)
2 tblsp.chives,
1 touch of cayenne pepper
150 g raw bacon (lean)
50 g grated Emmentaler cheese

Preparation:
Split the cauliflower into small pieces and put it into a microwave dish with 250 ml water and salt. Cook with the lid on at full power 800 Watt for approx. 5 minutes.
Then drain off the vegetable water and save it.
Now stir the cream into the starch and add it to the vegetable water. Cook at full power 800 watts for approx. 2 to 3 minutes, stirring several times.
Add the egg yolk, chives and cayenne pepper, beat the egg white and fold it gently into the mixture
Place the cauliflower and the bacon (in strips) into a flat casserole, then pour over the sauce and cover with grated cheese. Cook and gratinate using the Grill/Combi function „C-1“ at 500 watts for 18 – 22 minutes.

Maccaroni and minced meat casserole with broccoli

Ingredients:
150 g maccaroni, 500 ml water
1 tsp. salt, 1 onion, 1 clove of garlic
20 g butter, 300 g mixed mincemeat
(half pork, 1/2 beef)
1 packet of tomato purée with herbs
(approx. 350 g)
400 g broccoli, 4 tblsp. water
1 carton sour cream (200 g)
150 g sliced Gouda cheese semi-mature
Spices: salt, pepper

Preparation:
Fill 500 ml water and 1 tsp. salt into a microwave dish with lid and boil at full power 800 watts in approx. 10 minutes. Then add macaroni and cook for 3 – 5 minutes at 600 watts and then at 300 watts for another 3 – 5 minutes. Then drain off in a colander. Now braise the onion and the clove of garlic with the butter in a microwave dish at 600 watts for approx. 4 – 5 minutes. Then add the mincemeat and the tomato purée – cook again for 8 – 10 minutes at 600 watts. Stir in 3/4 carton of sour cream and season with salt and pepper. Wash and clean the broccoli and place it into a microwave dish with 4 tblsp. water. Pre-cook with lid at 800 watts for aprox. 5 minutes, then allow to drain off. Put the maccaroni, vegetables and mincemeat in sauce into a casserole and mix. Distribute the remaining 1/4 carton of sour cream over the top and cover with cheese slices. Cook and gratinate with the Grill/Combi function „C-2" at 500 watts for approx. 16 – 18 minutes.

Filet of pork with mushrooms in spicy paprika sauce

Ingredients:
4 fillets of pork, each approx. 150 g
350 g white mushrooms
150 g cubed bacon
2 cartons of cream (400 ml)
2 tblsp. tomato purée
Spices: salt, pepper, paprika

Preparation:
Season the filets of pork and place them in a flat casserole. Clean and halve the mushrooms and put them into the casserole with the filets of pork. Mix the cream, tomato purée and pap-rika in a microwave dish and boil at 600 watt for approx. 5 – 6 minutes.
Then pour the sauce over the filets.
Cook and gratinate using the Grill/Combi function „C-2" at 300 watts for approx. 20 – 22 minutes.

Potato gratin

Ingredients:
1000 g potatoes
Fat (to grease the casserole)
2 tblsp. breadcrumbs
1 carton of cream (200 ml)
50 g grated Emmentaler cheese
Butter (flakes)
Spices: salt, pepper

Preparation:
After peeling and washing, cut the potatoes into thin slices and season them. Grease a casserole, layer the potatoes and pour the cream over them. Finally sprinkle with the cheese and breadcrumbs and distribute the butter flakes over the top. Gratinate with the Grill/Combifunction „C-1" at 500 watts for approx. 20 minutes.

Chicken fricassee

Ingredients:
1 chicken (approx. 1000 g)
300 g mushrooms
500 g asparagus
250 ml instant meat broth
100 ml cream
2 packets white sauce (instant)
1 tblsp. white wine
Spices: salt, pepper, nutmeg

Preparation:
Sprinkle salt on the chicken and put it into a microwave dish.
Cook with lid at 800 watts for approx. 16–18 minutes
Clean and halve the mushrooms, peel the asparagus and cut into 2 to 3 cm long pieces. Remove the skin and bones from the cooked chicken and cut the meat into bite-size pieces.
Put the meat broth, chicken, asparagus and mushrooms into a microwave dish. Heat with lid at 600 watts for approx. 13–15 minutes, stirring occasionally. Now stir the cream and the powdered sauce in and boil at 600 watts for a further 5–6 minutes. Season to taste with white wine, salt, pepper and nutmeg.

Green chicken casserole

Ingredients:
400 g chicken breast fillet
1 small courgette
1 small green paprika
125 ml instant chicken broth
200 g leeks
150 g turnip cabbage
150 g celery
2 tblsp. crème fraîche
50 g cream cheese with herbs

Preparation:
Clean and wash the vegatables. Cut the leeks into rings and the turnip cabbage and celery into thin slices. Braise in a microwave dish with lid at 600 watts for approx. 6 – 8 minutes. Cut the chicken breast into small pieces, the courgette into half slices and the paprika into cubes, and put them into the dish together with the hot instant chicken broth and the other ingredients. Cook with lid at 600 watts for approx. 12 – 15 minutes, stirring occasionally. Then stir in the crème fraîche and the cream cheese with herbs.

Bread or bacon dumplings

Ingredients for 4 dumplings:
4 wheat rolls
1/2 tsp. salt
150 ml milk
40 g butter
3 eggs
2 – 3 tblsp. breadcrumbs
2 – 3 tblsp. chopped parsley
30 g cubed bacon (for bacon dumplings)

Preparation:
Cut the rolls small and sprinkle with salt. Heat the milk in a micrwave dish (at 800 watts for approx. 2 – 4 minutes), then pour it over the rolls and leave to stand for approx. 15 minutes.
Beat the butter and the eggs until creamy, then add the soaked rolls together with the breadcrumbs and the parsley and knead to a firm dough (Note: for bacon dumplings also knead in the cubed bacon). Moisten your hands and shape 4 evenly sized dumplings, immerse them in cold water for a moment. Cook at 500 watts for approx. 6 – 8 minutes, then they are ready to be served.

White sauce

Ingredients:
40 g flour
30 g butter
250 ml instant broth
250 ml milk
Spices: salt, white pepper, sugar

Preparation:
Put flour, butter, hot broth and milk into a microwave dish, mix well and cook at full power, 800 watts for approx. 4 – 5 minutes, stirring well occasionally. Then cook further for another 4-5 minutes at just 300 watts.
Mix well and add the seasonings to taste.

Vanilla sauce

Ingredients:
250 ml milk
Pulp of 1/2 a vanilla bean
1 carton of cream (250 ml)
2 tblsp. starch
3 tblsp. sugar
1 egg yolk

Preparation:
Mix the milk, vanilla paste, cream, corn flour and sugar in a microwave-safe bowl. Cook at 800 watts for approx. 4 – 5 minutes, stirring once.
Stir the cooked sauice well and bind it with egg yolk.

Rice pudding

Ingredients:
250 g rice for milk puddings
1 l. milk
1 tsp. butter
40 g sugar, cinnamon and sugar (for sprinkling) or stewed fruit
Seasoning: salt

Preparation:
Put rice, milk, a pinch of salt, butter and sugar into a large microwave basin. Boil with lid at full power, 800 watts for approx. 10 – 12 minutes, then stir and allow to swell at only 100 watts for approx. 20 – 22 minutes. Then leave to stand for a few minutes, stir and sprinkle with sugar and cinnamon or stewed fruit.

Red fruit pudding (with strawberries and raspberries)

Ingredients:
250 g deep-frozen strawberries
250 g deep-frozen raspberries
1 pecket of vanilla sugar
2 tbsp. sugar
2 tblsp. starch

Preparation:
First stir the starch into 3 tblsp. water. Then put the fruit into a microwave bowl with lid and defrost and heat at full power, 800 watts, in approx. 6 – 8 minutes.
Lightly squash the fruits and add vanilla sugar, sugar and starch. Stir well and cook with lid at 600 watts for approx. 6 – 8 minutes.
Finally pour the pudding into dessert bowls and allow to cool.
Serve the red fruit pudding with the described vanilla sauce ...

Enjoy your meal!

Recipes provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Add your own personal experience to these recipes. We hope you enjoy the recipes and wish you „bon appetit".

Index

12-hour-mode 73
24-hour-mode 73
Acoustic signal function 80
Auto menu 76
Beef 76, 77, 90
Beverages 70, 76, 77
Boiled potatoes 84
Bread 82, 88, 92
Butter 83, 84, 85, 88, 90, 91, 92, 93
Buttons/controls on the control panel 67
Cancel/stop 67, 75
Cauliflower 85, 89
Cheese 83, 88, 89, 90, 91, 92
Chicken legs 86
Child protection system 79
Cleaning and care 80
Clock 67, 73, 76, 80
Cold meats 83
Cooking process 74, 75, 76, 79, 80, 86
Cooking time 69, 72, 74, 75, 76, 77, 78, 84, 85, 86
Cooking utensils 70, 71
Cookware 72
Crispy-Pan 67, 72, 77, 78, 81, 88
Deep-frozen goods 82
Defrosting by time 79
Defrosting by weight 78
Description of Components 67
Dial 67, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79
Fish 77, 78, 79, 83, 85, 86
Fish filet 85
Glass Turntable 67, 68, 80
Grill function 76, 78, 86, 87, 88
Grill/Combi 67, 78, 89, 90
Kitchen timer 67, 73
Layer cake 82
Magnetron control protection function 80
Meatballs 72, 78, 86, 87
Memory 67, 75, 80
Memory function 75, 80
Metal stand 88
Microwave power 74, 75, 78
Microwave radiation 68, 71
Mushrooms 84, 85, 88, 90, 91
Noodles 84
Peas 85
Pizza 67, 77, 78, 79, 88
Pork 76, 77, 87, 89, 90
Pork chops 87
Potatoes 69, 70, 77, 78, 84, 89, 91
Poultry 76, 77, 78, 79, 83
Power 68, 69, 70, 74, 75, 76, 78, 79, 80, 82, 84, 85, 89, 90, 93, 94
Power-saving function 80
Pre-heat 67
Pre-settings 67, 75
Quick start 67, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80
Recipes 94
Rice 85, 93
Rolls 78, 82, 86, 87, 92
Shish-kebab 86
Spinach 84, 85
Standing times 82, 84
Start/quick start 67, 76
Starters 76
Strawberries 83, 94
Time defrost 67
Trouts 87
Turnable ring 67, 80
Vegetables/fruit 77
Weight defrost 67
Weight of the food 76, 79

IB_KH1106_E23715_GB 15.07.2008 14:19 Uhr Seite 96

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Einleitung	**99**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	99
Lieferumfang	99
Teilebezeichnungen	99
Tasten/Regler des Bedienfeldes	99
Technische Daten	99
Sicherheit	**100**
Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eines möglichen übermäßigen Kontaktes mit Mikrowellenenergie	100
Wichtige Sicherheitshinweise	100
Erdungshinweise/ordnungsgemäße Installation	103
Funkstörungen bei anderen Geräten	103
Gerät aufstellen	103
Bevor Sie beginnen	**104**
Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle	104
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	105
Beschreibung von Funktionen	**105**
Uhr einstellen	105
12-Stunden-Modus einstellen	105
24-Stunden-Modus einstellen	105
Küchentimer einstellen	106
Betrieb	**106**
Garen in der Mikrowelle	106
Schnellstart	107
Speicherfunktion	108
Voreinstellungen wählen	108
Automatik-Menü	109
Grill-Funktion	111
Grill/Kombi-Garvorgang	111
Auftauen nach Gewicht	111
Auftauen nach Zeit	112

Abfragefunktionen	112
Kindersicherung	112
Energiesparfunktion	113
Magnetkontroll-Schutzfunktion	113
Signaltonfunktion	113
Reinigung und Pflege	**113**
Entsorgen	**114**
Garantie und Service	**114**
Importeur	**115**
Tipps	**115**
Einfrieren und Auftauen – so geht's ...	115
Garen – so geht's ...	116
Grillen – so geht's ...	119
Rezeptvorschläge	**120**
Pizza	120
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	121
Linsensuppen-Eintopf	121
Blumenkohl mit Käse überbacken	122
Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf mit Brokkoli	122
Champignon-Schweinefilet in pikanter Paprikasauce	123
Kartoffelgratin	123
Hühnerfrikassee	123
Grüner Hähnchentopf	124
Semmel- oder Speckknödel	124
Helle Sauce	125
Vanillesauce	125
Milchreis	125
Rote Grütze (mit Erdbeeren und Himbeeren)	125
Stichwortverzeichnis	**127**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

MIKROWELLE KH 1106

Einleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist zum Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln gemäß den beschriebenen Vorgehensweisen vorgesehen.
Jede Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren.
Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.
Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Legende

⚠ ***Achtung!*** *Warnungen vor Beschädigungen am Gerät.*

⚠ ***Gefahr!*** *Warnung vor Verletzungen!*

ⓘ ***Hinweis!*** *Hinweise und Tipps zur Handhabung der Mikrowelle.*

Lieferumfang

Bitte überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuell sichtbare Beschädigungen

1 Mikrowelle, Modell KH 1106
1 Drehteller-Ring
1 Drehteller
1 Metallständer für Grillbetrieb
1 Crispy-Pan
1 Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

❶ Lüftungsöffnung
❷ Drehteller
❸ Drehteller-Ring
❹ LED-Anzeige
❺ Bedienfeld
❻ Sicherheits-Türverriegelung
❼ Sichtfenster
❽ Türgriff
❾ Metallständer für Grillbetrieb
❿ Crispy-Pan

Tasten/Regler des Bedienfeldes

⓫ Taste Gewichtsautomatik
⓬ Taste Pizza
⓭ Tastenfeld für voreingestellte Kochfunktionen. Mit den Tasten ⓬ und ⓮ stehen Ihnen insgesamt 11 Kochfunktionen zur Verfügung
⓮ Taste Autoaufwärmen
⓯ Taste Voreinstellungen
⓰ Taste Grill/Kombi
⓱ Taste Küchentimer
⓲ Taste Löschen/Stop
⓳ Taste Leistung
⓴ Taste Speicher
㉑ Drehregler
㉒ Taste Start/Schnellstart
㉓ Taste Uhr
㉔ Taste Auftauen

⚠ *Dieses Symbol auf Ihrer Mikrowelle warnt Sie vor Verbrennungsgefahr.*

Technische Daten

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Maximale Leistungsabgabe	
Mikrowelle:	800 W
Grill:	1000 W
Maximale Leistungsaufnahme	1300 W
Innenraumvolumen:	ca. 20 l
Drehtellerdurchmesser:	270 mm

Sicherheit

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eines möglichen übermäßigen Kontaktes mit Mikrowellenenergie

- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei geöffneter Tür zum Kontakt mit einer schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen kann. Wichtig ist hierbei auch, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.
- Klemmen Sie nichts zwischen Gerätefront und Tür und sorgen Sie dafür, dass sich keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtflächen ansammeln.

⚠ ***Warnung:*** *Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, betreiben Sie die Mikrowelle auf keinen Fall weiter. Lassen Sie sie sofort von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.*

- Versuchen Sie nie das Gerät selber zu reparieren. Durch das Abnehmen des Gehäuses kann Mikrowellenenergie freigesetzt werden. Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind zur Sicherheit elementare Vorsichtsmaßnahmen einzuhalten, darunter folgende:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ ***Gefahr:*** *Um das Risiko von Verbrennungen, elektrischem Schlag, Bränden, Verletzungen oder übermäßigem Kontakt mit Mikrowellenstrahlung zu reduzieren:*

Lesen Sie vor Benutzung des Gerätes alle Anweisungen.

- Verwenden Sie dieses Gerät nur zum bestimmungsgemäßen Gebrauch gemäß Beschreibung in diesem Handbuch. Verwenden Sie in diesem Gerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Diese Mikrowelle ist speziell für Erhitzen, Kochen, Grillen, oder Trocknen von Nahrungsmitteln konstruiert.
  Sie ist nicht für eine Nutzung im Industrie- oder Laborbereich konzipiert.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht im Leerzustand.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn Netzkabel/Netzstecker beschädigt sind. Lassen Sie Netzkabel/Netzstecker von qualifiziertem Fachpersonal austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie die Mikrowelle so auf, dass ein Mindestabstand von 30 cm zu Wänden oder Schränken besteht. Halten Sie die Lüftungsöffnungen immer frei. Die Mikrowelle ist nicht für den Einbau in Küchenschränke konzipiert.
- Benutzen Sie zum Anschließen der Mikrowelle eine 230 V, 50 Hz, Steckdose mit einer 16 A Sicherung. Es wird empfohlen, dass ein eigener Stromkreis die Mikrowelle versorgt.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Sie die Mikrowelle anschließen sollen, ziehen Sie einen Fachmann zu Rate.
- Die Mikrowelle darf nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit, oder wo sich Feuchtigkeit sammelt, aufgestellt werden.
- Lassen Sie die Mikrowelle nie unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierverpackungen erhitzen.

- Stellen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe der Mikrowelle oder der Lüftungsöffnungen auf.
- Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse der Verpackungen der Lebensmittel, die Sie erhitzen wollen. Brandgefahr!
- Benutzen Sie zur Herstellung von Popcorn nur mikrowellengeeignete Popcorn-Tüten.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht, um mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen zu erhitzen. Brandgefahr!
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht zur Lagerung von Lebensmitteln oder anderen Dingen.
- Überprüfen Sie die Programmierung, nachdem Sie die Mikrowelle gestartet haben.
- Entfernen Sie unter keinen Umständen das Mikrowellengehäuse.
- Schütten Sie niemals Flüssigkeiten in die Lüftungsöffnungen oder die Sicherheits-Türverriegelungen. Sollte doch Flüssigkeit hineingelangen, stellen Sie die Mikrowelle sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie die Mikrowelle von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen oder die Sicherheits-Türverriegelungen.
- Lassen Sie die Lampe im Inneren der Mikrowelle nur von qualifiziertem Fachpersonal austauschen.
- Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Benutzen Sie nur offene Gefäße, damit entstehende Luftblasen entweichen können.
- Um plötzliches Sieden zu vermeiden:
  – Rühren Sie vor dem Erhitzen die Flüssigkeit um.
  – Stellen Sie, wenn möglich, einen Glasstab in die Flüssigkeit, solange es erhitzt wird.
  – Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen 20 Sekunden in der Mikrowelle stehen, um unerwartetes aufbrodeln zu vermeiden.
- Durchstechen Sie die Haut von Kartoffeln, Würstchen, oder ähnlichem. Sie können sonst explodieren.
- Halten Sie Kinder von der Mikrowellentür fern, während diese in Betrieb ist. Verbrennungsgefahr!
- Berühren Sie nie die Mikrowellentür, das Mikrowellengehäuse, die Lüftungsöffnungen, Zubehörteile oder das Essgeschirr direkt nach dem Grill-, Kombi- oder Automatikmenü-Vorgang. Die Teile werden sehr heiß. Lassen Sie vor dem Reinigen die Teile abkühlen.
- Erklären Sie Kindern die sichere Handhabung der Mikrowelle und klären Sie sie über eventuelle Gefahren auf.
- Lehnen Sie sich nicht auf die Mikrowellentür. Benutzen Sie die Mikrowelle nicht als Spielzeug.
- Bauen Sie die Mikrowelle nicht um.
- Bewegen Sie die Mikrowelle nicht, während Sie in Betrieb ist.
- Überschreiten sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
- Benutzen Sie keine metallischen Utensilien, die Mikrowellen reflektieren und zu Funkenbildung führen. Stellen Sie keine Blechdosen in die Mikrowelle.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nur, wenn der Grill-Drehteller eingesetzt ist.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, während diese in Betrieb ist.
- Stellen Sie keine Plastikbehälter sofort nach einem Grill-, Kombi- oder Automatikmenü-Vorgang in die Mikrowelle. Das Plastik kann schmelzen.
- Auf der Mikrowellentür oder dem Gehäuse können sich Wassertropfen bilden. Das ist normal und kein Zeichen für eine Fehlfunktion der Mikrowelle.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zu erreichen ist, damit Sie diesen im Notfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von anderen Hitze absondernden Geräten, wie zum Beispiel einem Backofen, auf.

- Reinigen Sie die Mikrowelle nach dem Erhitzen von fetthaltigen Speisen, insbesondere wenn diese nicht abgedeckt waren, gründlich. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Auf den Heizelementen des Grills dürfen sich keine Rückstände, wie zum Beispiel Fett befinden. Dieses könnte überhitzen und sich entzünden.
- Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl in der Mikrowelle auf. Das Fett oder Öl kann sich entzünden.
- Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich vor Inbetriebnahme der Mikrowelle, bei ihrem Hausarzt über mögliche Risiken informieren.
- Tauchen Sie nie das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Netzkabel nie über den Tisch oder die Arbeitsplatte hängen. Kinder könnten daran ziehen.
- Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen fern. Führen Sie es nicht vor der Mikrowellentür her. Die Hitze kann das Kabel beschädigen.
- Öffnen Sie Dosen, Popcorntüten etc. nach dem Erhitzen immer so, dass die Öffnung von Ihrem Körper weg zeigt. Austretender Dampf kann zu Verbrühungen führen.
- Stellen Sie sich nie direkt vor die Mikrowelle, wenn Sie die Tür öffnen. Austretender Dampf kann zu Verbrühungen führen.

⚠ ***Gefahr:*** *Erlauben Sie Kindern nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung der Mikrowelle, wenn diese angemessene Anweisungen erhalten haben. Die Kinder müssen die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen.*

- Um das Brandrisiko in der Mikrowelle zu minimieren: Behalten Sie, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, die Mikrowelle immer im Auge, da sich die Materialien eventuell entzünden können.
- Entfernen Sie drahthaltige Verschlussklemmen von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie diese in die Mikrowelle legen.
- Sollte Ihnen Rauch auffallen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Verwenden Sie das Innere der Mikrowelle nicht zur Aufbewahrung.
  Lassen Sie keine Papierartikel, Kochutensilien oder Speisen in der Mikrowelle liegen, wenn diese nicht benutzt wird.

⚠ ***Achtung:*** *Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in Luftdicht verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren und das Gerät beschädigen können.*
Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann es zu einem zeitlich verzögerten Sprudeln kommen, wenn das Getränk kocht. Seien Sie deshalb vorsichtig beim Hantieren mit dem Gefäß.

- Frittieren Sie nicht in der Mikrowelle. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und sogar Hautverbrennungen hervorrufen.
- Eier in der Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie selbst noch nach der Beendigung des Erhitzens in der Mikrowelle explodieren können.
  Nahrungsmittel mit dicker Schale, wie etwa Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen einstechen.
  Der Inhalt von Babyfläschchen und Babygläschen sollte umgerührt oder geschüttelt werden.

⚠ ***Gefahr:*** *Überprüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur, um für Babys u. U. lebensgefährliche Verbrennungen zu vermeiden. Kochutensilien können durch die von den erhitzten Speisen abgegebene Hitze heiß werden, so dass sie sich eventuell nur mit Topflappen anfassen lassen. Die Kochutensilien müssen daraufhin geprüft werden, ob sie Mikrowellen geeignet sind.*

⚠ ***Gefahr:*** *Mikrowellenstrahlen sind gefährlich! Lassen Sie Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen Abdeckungen zu entfernen sind, die vor einem Kontakt mit Mikrowellenstrahlen schützen, nur von geschultem Fachpersonal durchführen.*

⚠ ***Gefahr:*** *Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.*

Erdungshinweise/ordnungsgemäße Installation

Das vorliegende Gerät muss geerdet sein. Dieses Gerät ist nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose anzuschließen. Es wird empfohlen, einen eigenen Stromkreis zu verwenden, der nur die Mikrowelle versorgt.

⚠ ***Gefahr:*** *Unsachgemäßer Umgang mit dem Erdungsstecker kann das Risiko eines elektrischen Schlages nach sich ziehen.*

ⓘ ***Hinweis:*** *Sollten Sie Fragen zum Erden oder den Anweisungen in Sachen Elektrik haben, fragen Sie eine Elektro- oder Wartungsfachkraft.*

Weder der Hersteller noch der Händler können die Haftung für eine Beschädigung der Mikrowelle oder für Personenschäden übernehmen, die auf eine Nichtbeachtung der Verfahrenshinweise für den Elektroanschluss zurückgehen.

Funkstörungen bei anderen Geräten

Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen bei Ihrem Radio, Fernseher oder ähnlichen Geräten hervorrufen. Falls solche Interferenzen auftreten sollten, lassen Sie sich mit Hilfe der folgenden Maßnahmen vermindern oder ausschalten:

- Tür und Dichtfläche der Mikrowelle säubern.
- Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu ausrichten.
- Mikrowelle an einen anderen Ort stellen als den, an dem der Empfänger steht.
- Entfernen Sie die Mikrowelle vom Empfänger.
- Stecken Sie die Mikrowelle in eine andere Steckdose ein. Mikrowelle und Empfänger sollten einen unterschiedlichen Zweig des Stromkreises in Anspruch nehmen.

Gerät aufstellen

- Wählen Sie eine ebene Fläche, die genug Abstand für die Be- und Entlüftung des Gerätes lässt.
- Halten Sie zwischen Gerät und den angrenzenden Wänden einen Mindestabstand von 7,5 cm unbedingt ein. Stellen Sie sicher, dass sich die Tür der Mikrowelle einwandfrei öffnen lässt.
- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker problemlos zugänglich ist, damit er im Fall von Gefahren mühelos erreicht und gezogen werden kann.
- Halten Sie über der Mikrowelle einen Abstand von mindestens 30 cm.
- Entfernen Sie nicht die Füße unter dem Mikrowellengerät.
- Blockieren Sie nicht Lufteinlass- und -auslassöffnungen. Andernfalls kann es zu Beschädigung des Geräts kommen.
- Stellen Sie das Gerät möglichst weit entfernt von Radio- und Fernsehgeräten auf. Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs hervorrufen.

- Schließen Sie das Gerät über eine Standard-Haushaltssteckdose an. Achten Sie darauf, dass Spannung und Frequenz mit den auf dem Nennleistungsaufkleber angegebenen Daten übereinstimmen.

⚠ ***Achtung:*** *Stellen Sie die Mikrowelle nicht über einem Küchenherd oder einem sonstigen Hitze erzeugenden Gerät auf. Eine Aufstellung an einem solchen Ort könnte zur Beschädigung des Gerätes und damit auch zum Erlöschen der Garantie führen.*

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eine eventuell auf der Gehäuseoberfläche angebrachte Schutzfolie.

ⓘ ***Hinweis:*** *Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, die zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.*

Bevor Sie beginnen

Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle

- Ordnen Sie die Speisen wohlbedacht an.
- Die dicksten Stellen kommen in Randnähe.
- Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie diese bei Bedarf. Massiv zu lange gekochte Speisen können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- Versehen Sie die Speisen während des Garens mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel. Der Deckel verhindert ein Spritzen und trägt außerdem dazu bei, dass Speisen gleichmäßig gar werden.
- Wenden Sie die Speisen während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal, damit Gerichte wie Hähnchen oder Hamburger schneller „durch“ sind.
- Große Lebensmittelstücke wie etwa Braten müssen mindestens einmal gewendet werden.
- Sortieren Sie Lebensmittelteile wie etwa Hackbällchen nach der halben Garzeit komplett um. Wenden Sie sie, und platzieren Sie die Bällchen von der Mitte des Geschirrs an den Rand.

Geeignetes Kochgeschirr verwenden

- Das ideale Material für einen Mikrowellenherd ist mikrowellendurchlässig, lässt also die Energie durch den Behälter hindurch, um die Speise zu erwärmen.
  Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund sollten keine Metallgefäße und kein Metallgeschirr verwendet werden.
- Verwenden Sie beim Erhitzen in der Mikrowelle keine Erzeugnisse aus Recyclingpapier. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, die Funken und/oder Brände erzeugen können.
- Es empfiehlt sich eher rundes/ovales Geschirr statt eckiges/längliches, da Speisen im Eckbereich leicht verkochen.
  Die nachstehende Liste versteht sich als allgemeine Hilfe für die Wahl des korrekten Geschirr.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Mikrowellen geeignetes Plastikgeschirr	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalltablett/ -platte	Nein	Ja	Nein
Metallständer	Nein	Ja	Ja
Alufolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Nein
Crispy-Pan	Ja	Nein	Ja

Beschreibung von Funktionen

Uhr einstellen

Nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben, öffnen Sie die Tür der Mikrowelle einmal. In der LED-Anzeige erscheint „0:00“. Zusätzlich ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet in den Stand-by-Betrieb.

12-Stunden-Modus einstellen

1. Drücken Sie einmal die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige erscheint ein rotes Uhren-Symbol [🕒] und der 12-Stunden-Modus wird durch „12 H“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nun die Taste ㉓ „Uhr“ und die Anzeige wechselt in die Minuteneinstellung.
4. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Beenden die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige blinkt „:“ und zeigt dadurch an, dass der Vorgang „Uhr einstellen“ erfolgreich abgeschlossen ist.

24-Stunden-Modus einstellen

1. Drücken Sie zweimal die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige erscheint ein rotes Uhren-Symbol [🕒] und der 24-Stunden-Modus wird durch „24 H“ angezeigt.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nun die Taste ㉓ „Uhr“ und die Anzeige wechselt in die Minuteneinstellung.
4. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie zum Beenden die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige blinkt „:“ und zeigt dadurch an, dass der Vorgang „Uhr einstellen“ erfolgreich abgeschlossen ist.

ⓘ ***Hinweis:*** *Wenn Sie die Taste ⑱ „Löschen/Stop“ drücken, schaltet das Gerät automatisch in den vorherigen Status zurück.*

Küchentimer einstellen

Die Mikrowelle verfügt über einen Küchentimer, den Sie unabhängig vom Mikrowellenbetrieb einsetzen können.

1. Drücken Sie die Taste ⓱ „Küchentimer" wenn das Gerät im Standby-Betrieb ist. In der LED-Anzeige blinkt „0:00" und das rote Uhren-Symbol [🕒] leuchtet.
2. Stellen Sie nun mit dem Drehregler ㉑ die Zeit ein. Sie können Zeiteinstellungen von 5 Sekunden bis 95 Minuten vornehmen.
3. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart". Ein Signalton ertönt und das rote Uhren-Symbol [🕒] blinkt. Die Zeit zählt rückwärts runter.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt der Signalton mehrmals hintereinander. Drücken Sie die Taste ⓲ „Löschen/Stopp", damit der Signalton stoppt.

ⓘ ***Hinweis:*** *Während der Küchentimer läuft, kann die aktuelle Uhrzeit nicht abgelesen werden.*

Betrieb

Sicherheits-Türverriegelung ❻

Ziehen Sie an dem Griff, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das eingestellte Programm oder die Funktion bleibt erhalten. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn die Tür geschlossen und die Taste Start/Schnellstart ㉒ gedrückt wird.

Drehteller ❷

Legen Sie den Drehteller-Ring ❸ mittig in die Mikrowelle. Platzieren Sie den Drehteller ❷ so, dass die Vertiefungen auf der Rückseite des Drehtellers in die drei Fußspangen einrasten. Belassen Sie den Drehteller mit dem Drehteller-Ring ❸ während des Betriebs immer im Gerät. Durch den drehenden Drehteller wird eine gleichmäßige Energie- und Mikrowellenverteilung gewährleistet.

Metallständer/Grill ❾

Verwenden Sie den Metallständer zum Grillen. Stellen Sie einen hitzebeständigen Teller unter den Metallständer. Somit werden Fett- und Essensspritzer aufgefangen.

⚠ ***Achtung:*** *Der Metallständer darf nur auf dem Drehteller benutzt werden. Stellen Sie den Metallständer immer mittig auf den Drehteller. Benutzen Sie zur Entnahme nach dem Grillvorgang Topflappen o. ä.*

Beachten Sie, dass es im Geräteinnenraum sehr heiß sein kann und gehen Sie entsprechend vorsichtig vor.

Crispy-Pan ❿

Verwenden Sie die Crispy-Pan, um Pizza knusprig zuzubereiten. Stellen Sie die Crispy-Pan auf den Metallständer.

⚠ ***Achtung:*** *Nach dem Garvorgang ist die Crispy-Pan heiß. Benutzen Sie zur Entnahme Topflappen.*

ⓘ ***Hinweis:*** *Säubern Sie die Crispy-Pan mit einem feuchten Tuch. Nicht in der Spülmaschine reinigen.*

Die Crispy-Pan ist passend für alle handelsüblichen Fertig-Pizzen mit einem Durchmesser von 25,5 cm.

Garen in der Mikrowelle

Wenn Sie die klassischen Grundfunktionen der Mikrowelle (aufwärmen, kochen, garen) verwenden möchten, müssen Sie lediglich die Mikrowellenleistung auswählen und die gewünschte Garzeit einstellen. Zur Wahl stehen Ihnen acht Leistungsstufen von 100 bis 800 Watt, mit einer maximalen Garzeit von 95 Minuten.

1) Leistung auswählen

- Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ zur Wahl der Leistungsstufe entsprechend häufig.
- **1x** für 800 Watt Leistung.
- **2x** für 700 Watt Leistung.
- **3x** für 600 Watt Leistung.
- **4x** für 500 Watt Leistung.
- **5x** für 400 Watt Leistung.
- **6x** für 300 Watt Leistung.
- **7x** für 200 Watt Leistung.
- **8x** für 100 Watt Leistung.

Die Leistung wird in der LED-Anzeige dargestellt (z. B. P 800 bei 800 Watt Leistung (Power)).

2) Garzeit einstellen

1. Drehen Sie den Drehregler ㉑ zum Einstellen der Garzeit.

Die Stufen für die Einstellungszeit des Drehreglers sind wie folgt:

- von 0 bis 1 Min: in 5-Sek.-Schritten
- von 1 bis 5 Min: in 10-Sek.-Schritten
- von 5 bis 10 Min: in 30-Sek.-Schritten
- von 10 bis 30 Min: in 1-Min.-Schritten
- von 30 bis 95 Min: in 5-Min.-Schritten

Eingabevorgang abbrechen/beenden

Drücken Sie einmal die Taste ⓲ „Löschen/Stop“, um einen Eingabevorgang abzubrechen und zu beenden. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Betrieb zurück.

3) Garvorgang starten

Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Garen . Die Zeit zählt rückwärts runter.

ⓘ ***Hinweis:*** *Drücken Sie bei laufendem Betrieb die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, erhöht sich die Garzeit um 30 Sekunden, während die Leistungsstufe unverändert bleibt.*

Vorgang unterbrechen (Löschen/Stop)

Sie können einen Vorgang abbrechen, unterbrechen und wieder fortsetzen.

Garvorgang unterbrechen

Drücken Sie einmal die Taste ⓲ „Löschen/Stop“ um einen Garvorgang zu unterbrechen. Das Gerät unterbricht den Garvorgang und stoppt die noch verbleibende Zeit. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um den Garvorgang wieder fortzusetzen.

Garvorgang abbrechen

Drücken Sie zweimal die Taste ⓲ „Löschen/Stop“, um einen Garvorgang abzubrechen. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Betrieb zurück.

Garvorgang verlängern/verkürzen

Um die Garzeit während des Garvorganges zu verlängern oder zu verkürzen, drehen Sie den Drehregler ㉑:

- Drehen Sie nach rechts, verlängert sich die Garzeit um eine Minute.
- Drehen Sie nach links, verkürzt sich die Garzeit um eine Minute.

Um den Garvorgang jeweils um 30 Sekunden zu verlängern, drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“.

ⓘ ***Hinweis:*** *Im Standby-Betrieb sowie während des Auftauvorgangs kann die Zeit nicht mit dem Drehregler verstellt werden.*

Schnellstart

Mit dieser Funktion können Sie unverzüglich für 30 Sekunden (oder länger, bis zu 95 Minuten) bei 100 % Leistung mit dem Garen beginnen.

- Drücken Sie einmal die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Garen . Die Zeit zählt rückwärts runter.

Speicherfunktion

Benutzen Sie die Speicherfunktion, wenn Sie bis zu 3 Vorgänge hintereinander ausführen wollen. Bei mehreren Vorgängen müssen Sie, wenn ein Vorgang auch Auftauen beinhalten soll, diesen für den ersten Vorgang einstellen.
Nach Beendigung eines Vorgangs ertönt einmalig der Signalton, anschließend beginnt sofort der nächste Vorgang.

Anwendungsbeispiel
Sie möchten 15 Minuten lang 300 Watt Mikrowellenleistung zum Auftauen + 10 Minuten 600 Watt Mikrowellenleistung zum Garen + 10 Minuten Grillen für das Zubereiten von Speisen nutzen.

1. Drücken Sie die Taste ⓴ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-1“.
2. Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ sechs mal, um 300 Watt Leistung zum Auftauen einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „P300“.
3. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Garzeit (Dauer: 15:00) bei 300 W Leistung einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste ⓴ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-2“.
5. Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ dreimal, um 600 Watt Leistung einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „P600“.
6. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Garzeit (Dauer: 10:00) bei 600 W Leistung einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste ⓴ „Speicher“. In der LED-Anzeige erscheint „3-3“.
8. Drücken Sie die Taste ⓰ „Grill/Kombi“ einmal, um die Grillfunktion einzustellen. In der LED-Anzeige erscheint „G-1“.
9. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Grillzeit (Dauer: 10:00) einzustellen.
10. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um die Voreinstellung zu aktivieren.

Voreinstellungen wählen

Sie können mit diesem Programm eine bestimmte Startzeit für das Garen oder Grillen der Speisen vorprogrammieren. Wenn Sie die Einstellungen korrekt vorgenommen haben, startet das Gerät automatisch zur eingestellten Zeit.

ⓘ ***Hinweis:*** *Die Uhr muss eingestellt sein, um die Funktion „Voreinstellungen“ wählen zu können.*

1. Drücken Sie die Taste ⓯ „Voreinstellungen“. Die LED-Anzeige zeigt die aktuell eingestellte Uhrzeit und die Stundenziffer blinkt auf.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste ⓯ „Voreinstellungen“, nun blinken die Minutenziffern auf.
4. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Minuten einzustellen.
5. Geben Sie das gewünschte Garprogramm ein: Für den Mikrowellenbetrieb: Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ zur Wahl der Leistungsstufe entsprechend häufig. Stellen Sie die Garzeit mit dem Drehregler ㉑ ein.
   Für den Grillbetrieb: Drücken Sie einmal die Taste ⓰ „Grill/Kombi“, um die Grill-Funktion zu aktivieren. Stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die gewünschte Garzeit ein.
6. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. Das Uhrensymbol und der Doppelpunkt blinken. Die Mikrowelle startet den Vorgang zur eingestellten Zeit automatisch.

Anwendungsbeispiel:
Es ist 12:30 Uhr. Sie möchten um 12:45 Uhr Ihre Speisen automatisch bei 400 Watt Leistung 10 Minuten erhitzen.

1. Drücken Sie die Taste ⓯ „Voreinstellungen“. Die LED-Anzeige zeigt die aktuell eingestellte Uhrzeit (12:30), und die Stundenziffer blinkt auf.
2. Drücken Sie erneut die Taste ⓯ „Voreinstellungen“ und stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die Minuten auf „:45“.

3. Drücken Sie die Taste ⓳ „Leistung“ fünf mal, um 400 Watt Leistung einzustellen.
4. Stellen sie mit dem Drehregler ㉑ 10 Minuten Garzeit ein.
5. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um den gespeicherten Vorgang zu starten.

Automatik-Menü

Für Speisen, die im Auto-Menümodus zubereitet werden sollen, ist es nicht notwendig, die Dauer des Garvorgangs und die Leistungsstufe einzugeben. Es reicht vielmehr aus, wenn Sie eingeben, welche Art Lebensmittel gegart/gekocht werden soll, sowie das Gewicht dieses Lebensmittels.

Drücken Sie hierzu die jeweilige Taste, auf der das Kochgut abgebildet ist. Daraufhin muss das Gewicht des Artikels mit dem Drehregler ㉑ eingestellt werden.

Gewicht der Speisen eingeben

Die Gewichtsangabe wird dazu benötigt, die erforderliche Garzeit zu bestimmen.
Nachdem Sie das jeweilige Symbol gedrückt haben, erscheint auf der LED-Anzeige eine Gewichtsangabe in Gramm „g“; bei Vorspeisen die Anzahl der Portionen und für Getränke in „ml“. Mit dem Drehregler ㉑ ändern Sie die jeweiligen Angaben. Sobald das Gewicht der Speisen erscheint, drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige erscheint „Auto-Cook“ AUTO COOK.

ⓘ ***Hinweis:*** *Bei einigen Speisen, wie zum Beispiel Rind, Schwein, Geflügel und Wurst ist es erforderlich nach ca. 2/3 der Kochzeit die Speisen zu wenden. Der Signalton ertönt zweimal und im Display erscheint „turn“, um Sie an das Umdrehen zu erinnern.*

1. Drücken Sie die Taste ⓲ „Löschen/Stop“, um den Garvorgang zu unterbrechen und wenden Sie die Speisen.
2. Schließen Sie zum Weiterkochen wieder die Tür. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. Die Mikrowelle setzt den Betrieb automatisch für die Restzeit fort.

ⓘ ***Hinweis:*** *Wenn Sie auf das Wenden der Speisen verzichten wollen, warten Sie nach dem Signalton ab. Die Mikrowelle setzt ihr Programm automatisch fort. Wir empfehlen das Wenden der Speisen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen. Achten Sie beim Wenden jedoch darauf, beim Umgang mit den sehr heißen Speisen in der Mikrowelle sehr vorsichtig zu sein.*

Folgendes Gewicht der verschiedenen Lebensmittel kann die Mikrowelle garen:

Lebens-mittel	Sym-bol	Gewicht	wenden nach...
Pizza		P1 150 – 450 g P2 150 – 450 g P3 700 – 900 g	-
Schwein		200 – 1500 g	2/3 der Garzeit
Rind		200 – 1500 g	2/3 der Garzeit
Geflügel		400 – 1400 g	2/3 der Garzeit
Fisch		200 – 1200 g	-
Gemüse/ Obst		100 – 1000 g	-
Wurst		100 – 500 g	2/3 der Garzeit
Kartoffeln		100 – 800 g	-
Getränke		200 – 500 ml	-
Vorspeise		1 – 2 Portionen	-
Autoauf-wärmen		300 – 700 g	-

ⓘ ***Hinweis:*** *Der Signalton ertönt zweimal, um Sie an das Umdrehen zu erinnern.*

Anwendungsbeispiel 1:
Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 400 g Gemüse oder Obst garen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste „Gemüse/Obst".
2. Wählen Sie mit dem Drehregler ㉑ „400 g".
3. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart".

Anwendungsbeispiel 2:
Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 300 ml Wasser erhitzen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste „Getränke".
2. Wählen Sie mit dem Drehregler ㉑ „300 ml".
3. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart".

Anwendungsbeispiel 3:
Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie eine Vorspeise erhitzen wollen:

1. Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste „Vorspeise".
2. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart".

Pizza backen in der Crispy-Pan
Mit der „Crispy-Pan" können Sie knusprige Pizza in der Mikrowelle zubereiten. Hierfür dient die Taste ⑫ „Pizza". Drücken Sie die Taste ⑫ „Pizza":

- einmal für tiefgefrorene Pizza, Temperatur ca. -18 Grad/Gewicht 150 g – 450 g („P-1" erscheint in der LED-Anzeige).
- zweimal für gekühlte Pizza, Temperatur ca. 5 Grad, Gewicht 150 g – 450 g („P-2" erscheint in der LED-Anzeige).
- dreimal für frische Pizza, Temperatur ca. 20 Grad, Gewicht 700 g – 900 g („P-3" erscheint in der LED-Anzeige).

Anwendungsbeispiel:
Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie eine Pizza garen wollen:

1. Drücken Sie Taste ⑫ „Pizza" einmal. In der LED-Anzeige erscheint „P-1". („P-2", „P-3" bei zweimal bzw. dreimal drücken).

2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um das Gewicht der Pizza einzustellen.
3. Legen Sie die Pizza in die Crispy-Pan ⑩ und stellen Sie die Crispy-Pan auf den Metallständer ⑨ mittig auf den Drehteller ❷ in die Mikrowelle.
4. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um den Grillvorgang zu starten. In der LED-Anzeige wird die Zeit angezeigt.

Grill-Funktion

Die Grill-Funktion können Sie für dünne Scheiben Fleisch, Steaks, Frikadellen, Würstchen oder Hähnchenteile verwenden. Sie eignet sich auch hervorragend für überbackene Sandwiches, Gratins und zum Aufbacken von knusprigen Brötchen.
Benutzen Sie zum Grillen immer den Metallständer ⑨. So erzielen Sie ein optimales Grillergebnis.

1. Drücken Sie einmal die Taste ⑯ „Grill/Kombi“, um die Grill-Funktion zu aktivieren.
   In der LED-Anzeige erscheint das rote Symbol für die Grill-Funktion und G-1.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten der Grill-Funktion die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“.

Grill/Kombi-Garvorgang

Diese Funktion vereint die Grill-Funktion mit dem normalen Mikrowellenbetrieb. Während des Kombinationsvorgangs wird eine bestimmte Zeit für Kochen und die übrige Zeit für Grillen automatisch und in einem Vorgang ausgeführt. Den Umschaltzeitpunkt des Gerätes können Sie durch ein leises Klicken wahrnehmen.

Grill/Kombi 1

Bei der Grill/Kombi 1 beträgt die Mikrowellenleistung 36 % und die Grill-Leistung 64 % der Garzeit. Dies ist z. B. geeignet für Fisch, Kartoffeln oder Gratins.

1. Drücken Sie zweimal die Taste ⑯ „Grill/Kombi“, um die Grill/Kombi 1 zu aktivieren. In der LED-Anzeige erscheinen das rote Symbol für Mikrowellenbetrieb und Grill-Funktion sowie C-1.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“.

Grill/Kombi 2

Bei der Grill/Kombi 2 beträgt die Mikrowellenleistung 55 % und die Grill-Leistung 45 % der Garzeit. Dies eignet sich beispielsweise für Puddings, Omelettes oder Geflügelgerichte.

1. Drücken Sie dreimal die Taste ⑯ „Grill/Kombi“, um die Grill/Kombi 2 zu aktivieren. In der LED-Anzeige erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb und Grill-Funktion sowie C-2.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler ㉑ die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie zum Starten die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“.

Auftauen nach Gewicht

Mit dieser Funktion können Sie problemlos Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden nach Eingabe des Gewichts automatisch errechnet und eingestellt.

1. Drücken Sie die Taste ⑪ „Gewichtsautomatik“:
   – einmal, wenn Sie Fleisch auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF1“),
   – zweimal, wenn Sie Geflügel auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF2“),
   – dreimal, wenn Sie Fisch auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF3“),
   – viermal, wenn Sie Pizza auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF4“),
   – fünfmal, wenn Sie Gemüse auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF5“),

– sechsmal, wenn Sie Wurst auftauen wollen (in der LED-Anzeige erscheint „dEF6“).

Zusätzlich erscheinen in der LED-Anzeige die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftaufunktion.

2. Stellen Sie nun mit dem Drehregler ㉑ das Gewicht des Auftaugutes in Gramm ein (in der LED-Anzeige erscheint [9]). Sie können für die verschiedenen Lebensmittel folgenden Gewichtsbereich einstellen:

Fleisch:	100 bis 2300 g
Geflügel:	100 bis 4000 g
Fisch:	100 bis 1000 g
Pizza:	150 bis 900 g
Gemüse:	100 bis 600 g
Wurst:	100 bis 500 g

3. Drücken Sie zum Starten des Auftauvorgangs nach Gewicht die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftauen. Die berechnete Zeit zählt rückwärts herunter.

ⓘ ***Hinweis:*** *Bei einigen Speisen, wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Wurst ist es erforderlich nach einiger Zeit die Speisen zu wenden. Der Signalton ertönt zweimal und im Display erscheint „turn“, um Sie an das Umdrehen zu erinnern.*

1. Drücken Sie die Taste ⑱ „Löschen/Stop“, öffnen Sie dann die Tür und wenden Sie die Speise.
2. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“. Der Auftauvorgang wird fortgesetzt.

ⓘ ***Hinweis:*** *Wenn Sie auf das Wenden der Speisen verzichten wollen, warten Sie nach dem Signalton einige Zeit ab. Die Mikrowelle setzt ihr Programm automatisch fort. Wir empfehlen das Wenden der Speisen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Auftauen.*

Auftauen nach Zeit

1. Drücken Sie die Taste ㉔ „Auftauen“. In der LED-Anzeige erscheinen die roten Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftaufunktion.
2. Drehen Sie den Drehregler ㉑, um die Auftauzeit einzustellen. Die maximal einstellbare Auftauzeit beträgt 95 Minuten.
3. Drücken Sie die Taste ㉒ „Start/Schnellstart“, um den Auftauvorgang zustarten. In der LED-Anzeige blinken die Symbole für Mikrowellenbetrieb und Auftauen. Die berechnete Zeit zählt rückwärts herunter.

Abfragefunktionen

Uhrzeit während des Betriebs abfragen

Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste ㉓ „Uhr“. In der LED-Anzeige erscheint für 2 bis 3 Sekunden die Uhrzeit.

Leistungsstufe während des Betriebs abfragen

Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste ⑲ „Leistung“. In der LED-Anzeige erscheint für 2 bis 3 Sekunden die aktivierte Leistungsstufe.

Kindersicherung

Schalten Sie diese Einstellung ein, um eine unbeaufsichtigte Inbetriebnahme der Mikrowelle durch Kleinkinder und andere nicht mit der Bedienung vertraute Personen zu verhindern.

Das Symbol für die Kindersicherung erscheint in der LED-Anzeige, und das Gerät kann solange, wie diese Funktion aktiviert ist, nicht in Betrieb genommen werden.

Einstellen der Kindersicherung

Halten Sie die Taste ⑱ „Löschen/Stop“ 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt zunächst ein Signalton, anschließend erscheint das Symbol für die Kindersicherung in der LED-Anzeige.

Ausstellen der Kindersicherung

Halten Sie die Taste ⑱ „Löschen/Stop“ erneut für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Signalton ertönt und das Symbol für die Kindersicherung erlischt.

Energiesparfunktion

Sie können die Energiesparfunktion einschalten, wenn Sie die Mikrowelle nicht benutzen wollen.

Energiesparfunktion einschalten

Drücken Sie (im Standby-Betrieb) die Taste ㉓ "Uhr" für drei Sekunden. Die LED-Anzeige erlischt und die Energiesparfunktion ist aktiviert.

Energiesparfunktion ausschalten

Sobald eine beliebige Taste gedrückt wird, schaltet die Mikrowelle in den Standby-Betrieb und die Uhr wird angezeigt.

ⓘ ***Hinweis:*** *Die Uhr läuft trotz der Energiesparfunktion weiter.*

Magnetkontroll-Schutzfunktion

Wenn die Mikrowellenfunktion 30 Minuten oder länger bei Leistungsstufe 100 % ununterbrochen in Betrieb gewesen ist, wird die Leistungsstufe der Mikrowelle automatisch auf 80 % reduziert. Dies erfolgt sowohl bei aktivierter Speicherfunktion, als auch in einem anderen Status.

Signaltonfunktion

Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt 5 x ein langer Signalton.

ⓘ ***Hinweis:***

- *Wenn Sie eine Taste gedrückt haben und eine gültige Funktion aktiviert haben, ertönt ein langer Signalton. Wenn Sie hingegen eine ungültige Taste/Funktion gewählt haben erfolgt kein Signalton.*
- *Wenn Sie nach erfolgter Einstellung des Garbetriebs 5 Minuten lang nicht die Taste „Start/Schnellstart" gedrückt haben, kehrt das Gerät in den Standby-Betrieb (Uhrzeit wird angezeigt) zurück.*

Reinigung und Pflege

Schalten Sie vor dem Säubern die Mikrowelle ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Halten Sie das Innere der Mikrowelle stets sauber.
- Sollten Speisespritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Wänden der Mikrowelle haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, sollte die Mikrowelle stärkere Verschmutzungen aufweisen.
- Vermeiden Sie die Benutzung von Reinigungssprays und anderen scharfen Putzmitteln, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Türoberfläche hervorrufen können.
- Säubern Sie die Außenwände mit einem feuchten Tuch.
- Um eine Beschädigung der Funktionsteile im Innern der Mikrowelle zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser in die Lüfteröffnungen einsickern.
- Entfernen Sie regelmäßig Spritzer oder Verunreinigungen. Reinigen Sie Tür, Sichtfenster beidseitig, Türdichtungen und benachbarte Teile mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Sollte sich in oder um die Außenseite der Gerätetür Dunst ablagern, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Hierzu kommt es, wenn die Mikrowelle unter hohen Feuchtigkeitsbedingungen betrieben wird.
- Reinigen Sie auch den Drehteller regelmäßig. Spülen Sie die Platte in warmer Seifenlauge oder in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie Drehteller-Ring und Gerätetür ebenfalls regelmäßig, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung vorzubeugen. Wischen Sie einfach den Boden der Mikrowelle mit einem milden Spülmittel ab. Den Drehteller-Ring können Sie auch in milder Seifenlauge oder in der Spülmaschine waschen. Achten Sie darauf, wenn Sie den Drehteller-Ring zu Reinigungszwecken vom Boden des Garraums entfernen, diesen wieder korrekt einzusetzen.

- Beseitigen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel mit einer Tasse Wasser, Saft und Haut einer Zitrone gefüllt in die Mikrowelle. Erhitzen Sie diese für 5 Minuten. Gründlich abwischen und mit einem weichen Lappen trockenreiben.
- Reinigen Sie die Crispy-Pan mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
- Sollte ein Auswechseln der Lampe in der Mikrowelle erforderlich werden, lassen Sie diese bitte von einem Händler ersetzen oder fragen Sie unseren Service.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Tipps

Einfrieren und Auftauen – so geht's...

Die Mikrowelle ist ein ideales Gerät, um Tiefkühlkost gleichmäßig und schnell aufzutauen. Dabei sind die Wahl der Wattleistung, Auftau- und Standzeiten abhängig von der Beschaffenheit und Menge der Lebensmittel.
Mikrowellen dringen immer von außen nach innen in die Lebensmittel ein. Deshalb lassen sich besonders große Stücke nicht bis in die Mitte hinein auftauen, da sonst die äußeren Schichten bereits angaren könnten.
Richtiges Auftauen beginnt bereits beim Einfrieren. Gehen Sie überlegt vor und portionieren Sie die Mengen möglichst klein, flach und Ihrem Haushalt angepasst. Berücksichtigen Sie dabei auch die Größe der verschiedenen Schüsseln oder Teller, mit denen Sie die Tiefkühlkost später in der Mikrowelle auftauen wollen.
In der nachfolgenden Auftautabelle sind die Auftauzeiten einiger gängiger Lebensmittel zusammengefasst. Sie finden dort neben Zeit- und Mengenangaben auch eine so genannte „Standzeit". Sie dient als Temperaturausgleichszeit, während der die verbliebene Wärme der aufgetauten Schichten in die Mitte zu den ggf. noch gefrorenen Schichten geleitet wird. Belassen Sie die Tiefkühlkost während dieser Standzeit in der ausgeschalteten Mikrowelle oder außerhalb des Gerätes.
Bei den genannten Werten kann es zu Abweichungen kommen. Diese sind bedingt durch die unterschiedlichen Faktoren der Lebensmittel.

Benutzen Sie die integrierten Auftaufunktionen. Siehe Kapitel „Auftauen nach Gewicht" und „Auftauen nach Zeit".

Lebensmittel	**Brötchen**
Gewicht/Menge	50 g/2 Stck.
Auftau-Zeit	ca. 1 Min.
Stand-Zeit	--
Hinweise/Tipps	--

Lebensmittel	**Brot**
Gewicht/Menge	500 g
Auftau-Zeit	8 – 10 Min.
Stand-Zeit	10 – 20 Min.
Hinweise/Tipps	--

Lebensmittel	**Sahnetorte**
Gewicht/Menge	400 – 800 g
Auftau-Zeit	8 – 12 Min.
Stand-Zeit	90 – 120 Min.
Hinweise/Tipps	tauen Sie die Torte nur an

Lebensmittel	Butter
Gewicht/Menge	250 g
Auftau-Zeit	ca. 1 Min.
Stand-Zeit	20 – 30 Min.
Hinweise/Tipps	entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Butter auf einen Teller

Lebensmittel	Käse (Stück)
Gewicht/Menge	500 g
Auftau-Zeit	5 – 6 Min.
Stand-Zeit	60 – 90 Min.
Hinweise/Tipps	wenden Sie das Stück einmal nach der halben Zeit

Lebensmittel	Wurstaufschnitt
Gewicht/Menge	200 g
Auftau-Zeit	ca. 3 Min.
Stand-Zeit	10 – 15 Min.
Hinweise/Tipps	wenden Sie den Aufschnitt nach der halben Zeit, Scheiben vor Standzeit vorsichtig mit Messer trennen

Lebensmittel	Erdbeeren
Gewicht/Menge	250 g
Auftau-Zeit	ca. 8 Min.
Stand-Zeit	5 – 10 Min.
Hinweise/Tipps	tauen Sie die Erdbeeren oder anderes Obst in einer Schale mit Deckel auf. Rühren Sie nach der halben Zeit einmal vorsichtig um

Lesen Sie zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Fisch bitte das Kapitel „Auftauen nach Gewicht".

Garen – so geht's ...

- Verwenden Sie zum Garen von Lebensmitteln immer (sofern nicht anders angegeben) eine Mikrowellen geeignete Form mit Deckel. Die Garangaben beziehen sich auf Lebensmittel mit Kühlschranktemperatur. Tauen Sie zu garende Lebensmittel zunächst auf.

ⓘ ***Hinweis:*** *Bei tiefgekühltem Gemüse (-18 °C, ca. 100 – 1000 g) kann die Auftauzeit zwischen 5 und 15 Minuten betragen. Richten Sie sich ggf. nach den Verpackungsangaben. Bereiten Sie Gemüse entsprechend vor, indem Sie es waschen und putzen.*

Zubereitungshinweise sind wichtig

- Beachten Sie unbedingt die unterschiedlichen Zubereitungshinweise. Während einige Lebensmittel eine Flüssigkeitszugabe (bei Gemüse in der Regel pro 100 g 1 – 2 Esslöffel) benötigen, wird z. B. bei Gemüsegurken, Gemüsezwiebeln, Pilzen und Spinat keine Flüssigkeit zugegeben. Andere Lebensmittel hingegen müssen zwischendurch mindestens einmal umgerührt werden.

Standzeiten beachten

- Besonders wichtig ist, wie schon beim Auftauen, die sogenannte „Standzeit". Der Temperaturausgleich und das damit verbundene Nachgaren sollte immer 5 bis 10 Minuten betragen.
- Belassen Sie die Lebensmittel während dieser Standzeit in der ausgeschalteten Mikrowelle oder außerhalb des Gerätes.
- Gemüse können Sie nach der Standzeit würzen oder ggf. noch etwas Butter hinzufügen.
- Orientieren Sie sich bei Schalengerichten oder tiefgekühlten Fertiggerichten an den auf der Verpackung angegebenen Zeiten für die Zubereitung in der Mikrowelle.
- Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind nur als Anhaltswerte zu verstehen.

Lebensmittel	**Salzkartoffeln**
Gewicht/Menge	250 g
Zugabe Flüssigkeit	3 EL Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 Min.
Zubereitungs-Hinweise	möglichst gleich große Stücke – direkt nach der Garzeit das Wasser abgießen

Lebensmittel	**Nudeln**
Gewicht/Menge	125 g
Zugabe Flüssigkeit	600 ml Wasser
Watt/Leistung	500 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 Min.
Zubereitungs-Hinweise	zuerst bei 800 W das Wasser aufkochen (ca. 7 Min.), Nudeln hinzugeben und ohne Deckel garen

Lebensmittel	**Reis**
Gewicht/Menge	100 g
Zugabe Flüssigkeit	300 ml Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 3 – 4 Min.
Zubereitungs-Hinweise	Ausquellzeit ist abhängig von der Reisart. Naturreis benötigt länger

Lebensmittel	Blumenkohl
Gewicht/Menge	400 g
Zugabe Flüssigkeit	4 EL Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 6 – 7 Min.
Zubereitungs-Hinweise	Werte gelten auch für Broccoli

Lebensmittel	Erbsen
Gewicht/Menge	300 g
Zugabe Flüssigkeit	3 EL Wasser
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 3 – 4 Min.
Zubereitungs-Hinweise	- -

Lebensmittel	Spinat
Gewicht/Menge	500 g
Zugabe Flüssigkeit	- -
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 6 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie etwas Sahne an den Spinat

Lebensmittel	Pilze/Champignons
Gewicht/Menge	400 g
Zugabe Flüssigkeit	- -
Watt/Leistung	600 Watt
Garzeit in Min.	ca. 5 – 6 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie vor dem Garen etwas Butter dazu

Lebensmittel	Fischfilet
Gewicht/Menge	400 – 600 g
Zugabe Flüssigkeit	siehe Hinweis
Watt/Leistung	500 Watt
Garzeit in Min.	ca. 8 – 12 Min.
Zubereitungs-Hinweise	geben Sie pro 100 g Fisch 1 EL Wasser, Zitrone, Brühe oder Wein hinzu

Grillen – so geht's ...

- Verwenden Sie für alle Grillvorgänge den Metallständer ❾. Stellen Sie zusätzlich einen großen hitzebeständigen Teller unter den Metallständer ❾. Dadurch werden Bratensaft/Fett, Sud und Verschmutzungen durch Essensspritzer aufgefangen.
- Die Grill-Funktion ist z. B. geeignet für dünne Scheiben Fleisch, Fisch, Frikadellen, Schaschlik, Würstchen oder Hähnchenteile. Auch Toastbrot oder Brötchen lassen sich mit dem Grill aufbacken (lesen Sie hierzu auch unter „Tipps") und überbackene Toasts (z. B. Hawaii) herstellen.
- Sie können die Grill-Funktion direkt anwählen oder aber einige Lebensmittel über die Schnellwahltasten mit den Menübildern anwählen.
- Für einige Lebensmittel bzw. deren Art der Zubereitung bietet sich auch ein kombinierter Vorgang aus Garen und Grillen an. Bei den beiden möglichen Funktionen werden dabei Gar- und Grillzeit automatisch in entsprechender Dauer durchgeführt. Lesen Sie hierzu auch das Kapitel „Grill/Kombi-Garvorgang".
- Bereiten Sie die Lebensmittel, die Sie grillen möchten genau so vor wie gewohnt. Entschuppen Sie also beispielsweise Fisch zunächst und nehmen Sie ihn aus. Reiben Sie Geflügel mit Gewürzen ein und garen Sie Hähnchenschenkel immer zuerst von der Hautseite.
- Wenden Sie die Lebensmittel nach der ersten genannten Garzeit.
  Der genannte Wert 1 entspricht der Zeit für die erste Seite, Wert 2 für die zweite, nachfolgende Seite.

ⓘ ***Hinweis:*** *Geben Sie die beiden Zeiten für die erste und zweite Seite unbedingt getrennt ein.*

Bei den nachfolgend genannten Werten kann es zu Abweichungen kommen. Diese sind bedingt durch die unterschiedlichen Faktoren (wie z. B. Temperatur, Form) der Lebensmittel.

Lebensmittel	**2 Putensteaks 400 g**
Funktion	Grill
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 12 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 10 Min.

Lebensmittel	**2 Hähnchenschenkel 500 g**
Funktion	Grill
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 8 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 7 Min.

Lebensmittel	**2 Schaschliks 400 g**
Funktion	Grill
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 12 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 12 Min.

Lebensmittel	2 Forellen 400 g
Funktion	Kombi 2
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 8 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 7 Min.

Lebensmittel	4 Frikadellen 600 g
Funktion	Kombi 2
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 12 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 8 Min.

Lebensmittel	2 Nackenkotelettes 600 g
Funktion	Grill
Zeit (1. Seite) in Min.	ca. 15 Min.
Funktion	Grill
Zeit (2. Seite) in Min.	ca. 13 Min.

Geeignetes Geschirr
Verwenden Sie zum Auftauen, Garen etc. immer Mikrowellen geeignete Formen oder Schalen. In den meisten Fällen bieten sich zum Garen entsprechende Glasformen an. Schaffen Sie sich möglichst Mikrowellengeschirr in unterschiedlichen Größen mit Deckel an.

Brötchen knusprig aufbacken
Sie können mit der Grill-Funktion Ihrer Mikrowelle aufgetaute Brötchen knusprig aufbacken. Feuchten Sie die Brötchen vor dem Aufbacken mit etwas Wasser an. Backen Sie die Brötchen je nach Menge und Art ca. 2 Minuten auf. Damit die Brötchen auch von innen „ofenfrisch" werden empfehlen wir, nach dem ersten Grillvorgang die Brötchen aufzuschneiden und erneut für eine Minute zu backen, dann zu wenden und noch eine Minute zu backen.

Rezeptvorschläge

Pizza

Zutaten:
300 g Fertigteig
200 g passierte Tomaten
150 g Belag (nach belieben, z. B.
Schinken, Salami, Pilze)
50 g geraspelter Käse
Gewürze: Basilikum, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Bearbeiten Sie den Teig nach Angaben des Herstellers. Rollen Sie den Teig in Größe der Crispy-Pan aus. Fetten Sie die Crispy-Pan leicht und legen Sie den Pizzaboden darauf. Stechen Sie einige Löcher in den Teig. Verteilen Sie die Tomaten mit den Gewürzen auf dem Pizzaboden. Legen Sie den gewünschten Belag darauf. Zum Schluss bedecken Sie die Pizza mit Käse. Stellen Sie die Pizza auf den Metallständer mittig auf den Drehteller und backen Sie mit der Einstellung „frische Pizza" (P-3).

Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Zutaten für 4 Portionen:
300 g Zwiebeln
30 g Butter, Salz, weißer Pfeffer,
500 ml Instant-Fleischbrühe
125 ml Weißwein trocken
2 Scheiben getoastetes Brot
2 Scheiben Gouda jung

Zubereitung:
Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in Ringe. Gemeinsam mit Butter und Pfeffer in eine Mikrowellen geeignete Schale geben, die Fleischbrühe dazu gießen und mit Deckel bei 800 Watt ca. 12–15 Minuten garen. Fügen Sie anschließend den Weißwein hinzu und schmecken Sie entsprechend ab. Schneiden Sie nun das getoastete Brot in kleine Würfel.
Verteilen Sie die Zwiebelsuppe in 4 Suppentassen und verteilen Sie die Brotwürfel darauf. Legen Sie oben auf jeweils eine halbe Scheibe Käse.
Stellen Sie die 4 Tassen auf den Drehteller und überbacken Sie die Suppe mit der Grill-Funktion ca. 10 Minuten.

Linsensuppen-Eintopf

Zutaten:
200 g getrocknete Linsen
50 g durchwachsener Speck
125 g Schweinebauch
1 Bund Suppengrün
500 ml Wasser
1 Lorbeerblatt
250 g Kartoffeln
2 geräucherte Kochwürste
Gewürze: Salz, Pfeffer, Essig, Zucker

Zubereitung:
Lassen Sie die Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
Putzen und waschen Sie das Suppengrün und schneiden Sie es klein. Das Fleisch und den Speck würfeln. Geben Sie die abgetropften Linsen zusammen mit 500 ml Wasser sowie dem Fleisch, Speck, Suppengrün und dem Lorbeerblatt in eine Mikrowellen geeignete Schale.
Mit Deckel bei 600 Watt 10–12 Minuten angaren. Schälen, waschen und würfeln Sie inzwischen die Kartoffeln und schneiden Sie die Kochwürste in Scheiben. Die Kartoffelstücke und die Wurstscheiben zum Eintopf geben und gut vermengen. Mit Deckel bei 500 Watt ca. 18 Minuten garen. Danach mit den Gewürzen abschmecken.

Blumenkohl mit Käse überbacken

Zutaten:
500 g geputzter Blumenkohl
250 ml Wasser
Salz
1 EL Speisestärke
2 Eiweiß
2 Eigelb
1 Becher Sahne (200 ml)
2 EL Schnittlauchröllchen,
1 Prise Cayenne Pfeffer
150 g roher Schinken (mager)
50 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:
Teilen Sie den Blumenkohl in Röschen und geben Sie ihn mit 250 ml Wasser und Salz in eine Mikrowellen geeignete Schale. Mit Deckel bei voller Leistung von 800 Watt ca. 5 Minuten angaren. Anschließend den Sud abgießen und auffangen. Rühren Sie nun die Speisestärke in der Sahne an und geben Sie sie zum Sud. Bei voller Leistung von 800 Watt ca. 2 bis 3 Minuten unter mehrmaligem Umrühren aufkochen lassen.
Die Eigelb, Schnittlauch und den Cayennepfeffer hinzu fügen, Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
Geben Sie nun den Blumenkohl und den Schinken (in Streifen) in eine flache Auflaufform, dann die Sauce darüber gießen und mit dem Käse bestreuen. Mit der Grill/Kombi „C-1" bei 500 Watt 18 – 22 Minuten garen und überbacken.

Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf mit Brokkoli

Zutaten:
150 g Makkaroni, 500 ml Wasser
1 TL Salz, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
20 g Butter, 300 g Gehacktes „halbhalb"
1 Paket Tomatenpüree mit Kräutern (ca. 350 g)
400 g Brokkoli, 4 EL Wasser
1 Becher Schmand (200 g)
150 g Goudascheiben mittelalt
Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Geben Sie 500 ml Wasser mit 1 Teelöffel Salz in eine Mikrowellen geeignete Schale mit Deckel und bringen Sie es bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 10 Minuten zum Kochen. Dann die Makkaroni hinzu geben und bei 600 Watt 3 – 5 Minuten und bei 300 Watt ca. weitere 3 – 5 Minuten garen. Anschließend in einen Durchschlag geben und abtropfen lassen. Nun die Zwiebel und die Knoblauchzehe mit der Butter in einer Mikrowellen geeignete Schale bei 600 Watt ca. 4 – 5 Minuten dünsten. Geben Sie dann das Hack und das Tomatenpüree hinzu – alles für weitere 8 – 10 Minuten bei 600 Watt garen. 3/4 Becher Schmand unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Waschen und putzen Sie den Brokkoli und geben Sie ihn mit 4 Esslöffel Wasser in eine Mikrowellen geeignete Schale. Mit Deckel bei 800 Watt ca. 5 Minuten vorgaren und anschließend abtropfen lassen. Die Makkaroni, Gemüse und Hacksauce in eine Auflaufform geben und vermengen. Verteilen Sie das restliche 1/4 Schmand darüber und belegen Sie alles mit den Käsescheiben. Mit der Grill/Kombi „C-2" bei 500 Watt ca. 16 – 18 Minuten garen und überbacken.

Champignon-Schweinefilet in pikanter Paprikasauce

Zutaten:
4 Schweinefilets à ca. 150 g
350 g weiße Champignons
150 g gewürfelter Speck
2 Becher Sahne (400 ml)
2 EL Tomatenmark
Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:
Würzen Sie die Schweinefilets und geben Sie sie in eine flache Auflaufform. Die Champignons putzen, halbieren und mit dem Speck zu den Filets in die Auflaufform geben.
In einer Mikrowellen geeigneten Schale die Sahne, Tomatenmark und Paprika verrühren und bei 600 Watt ca. 5 – 6 Minuten aufkochen lassen.
Anschließend geben Sie diese Sauce über die Filets.
Mit der Grill/Kombi „C-2" bei 300 Watt ca. 20 – 22 Minuten garen und überbacken.

Kartoffelgratin

Zutaten:
1000 g Kartoffeln
Fett (zum Einfetten der Auflaufform)
2 EL Paniermehl
1 Becher Sahne (200 ml)
50 g geriebener Emmentaler
Butter (-flöckchen)
Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Schneiden Sie nach dem Schälen und Waschen die Kartoffeln in dünne Scheiben und würzen Sie sie.
Fetten Sie eine Auflaufform ein, schichten Sie die Kartoffelscheiben hinein und gießen Sie die Sahne darüber.
Abschließend mit dem Käse und Paniermehl bestreuen und die Butterflöckchen oben aufsetzen.
Mit der Grill/Kombi „C-1" bei 500 Watt ca. 20 Minuten gratinieren.

Hühnerfrikassee

Zutaten:
1 Hähnchen (ca. 1000 g)
300 g Champignons
500 g Spargel
250 ml Instant-Fleischbrühe
100 ml Sahne
2 Pakete helle Sauce (Instant)
1 EL Weißwein
Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:
Bestreuen Sie das Hähnchen mit Salz und geben Sie es in eine Mikrowellen geeignete Schale.
Mit Deckel bei 800 Watt ca. 16 – 18 Minuten garen.
Die Champignons putzen und halbieren, den Spargel schälen und in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Entfernen Sie von dem gegarten Hähnchen Haut und Knochen und schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Stücke.
Geben Sie die Fleischbrühe, Hähnchenfleisch, Spargel und die Champignons in eine Mikrowellen geeignete Schale. Mit Deckel bei 600 Watt ca. 13 – 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren erhitzen. Nun die Sahne und das Saucenpulver einrühren und bei 600 Watt weitere ca. 5 – 6 Minuten aufkochen lassen. Schmecken Sie abschließend mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskat ab.

Grüner Hähnchentopf

Zutaten:
400 g Hähnchenbrustfilet
1 kleine Zucchini
1 kleine grüne Paprika
125 ml Instant-Hühnerbrühe
200 g Lauch
150 g Kohlrabi
150 g Staudensellerie
2 EL Crème fraîche
50 g Kräuterfrischkäse

Zubereitung:
Putzen und waschen Sie das Gemüse. Lauch in Ringe, Kohlrabi und Sellerie in dünne Scheiben schneiden. In einer Mikrowellen geeigneten Form mit Deckel bei 600 Watt ca. 6 – 8 Minuten dünsten. Schneiden Sie das Hähnchenbrustfilet klein, Zucchini in halbe Scheiben und Paprika würfeln und zusammen mit der heißen Hühnerbrühe zu den übrigen Zutaten in die Form geben. Mit Deckel bei 600 Watt ca. 12 – 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren garen. Anschließend Crème fraîche und den Kräuterfrischkäse einrühren.

Semmel- oder Speckknödel

Zutaten für 4 Knödel:
4 Weizenbrötchen
1/2 TL Salz
150 ml Milch
40 g Butter
3 Eier
2 – 3 EL Paniermehl
2 – 3 EL gehackte Petersilie
30 g gewürfelter Schinkenspeck (für Speckknödel)

Zubereitung:
Schneiden Sie die Brötchen klein und bestreuen Sie sie mit Salz. Erhitzen Sie die Milch in einer Mikrowellen geeigneten Form (bei 800 Watt ca. 2 – 4 Minuten), gießen Sie sie anschließend über die Brötchen und lassen Sie alles ca. 15 Minuten stehen.
Die Butter und Eier schaumig schlagen, die eingeweichten Brötchen zusammen mit Paniermehl und der Petersilie zufügen und alles gut zu einem Teig verkneten (Hinweis: für Speckknödel den gewürfelten Schinkenspeck mit unterkneten).
Feuchten Sie Ihre Hände an und formen Sie 4 gleich große Knödel, die Sie anschließend kurz in kaltes Wasser tauchen. Mit Deckel bei 500 Watt ca. 6 – 8 Minuten garen, danach sind die Knödel servierfertig.

Helle Sauce

Zutaten:
40 g Mehl
30 g Butter
250 ml Instant-Brühe
250 ml Milch
Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Zucker

Zubereitung:
Geben Sie Mehl, Butter, die heiße Brühe und Milch in eine Mikrowellen geeignete Form, gut vermischen und bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 4 – 5 Minuten unter zwischendurch kräftigem Umrühren ankochen. Dann bei nur 300 Watt ca. weitere 4 – 5 Minuten kochen.
Erneut gut umrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Vanillesauce

Zutaten:
250 ml Milch
Mark von einer 1/2 Vanilleschote
1 Becher Sahne (250 ml)
2 EL Speisestärke
3 EL Zucker
1 Eigelb

Zubereitung:
Verrühren Sie die Milch, Vanillemark, Sahne, Speisestärke und Zucker in einer Mikrowellen geeigneten Form. Bei 800 Watt ca. 4 – 5 Minuten aufkochen lassen, zwischendurch einmal umrühren. Rühren Sie die fertige Sauce gut durch und binden Sie sie mit Eigelb.

Milchreis

Zutaten:
250 g Milchreis
1 Liter Milch
1 TL Butter
40 g Zucker, Zimt und Zucker (zum Bestreuen) oder Obstkompott
Gewürz: Salz

Zubereitung:
Geben Sie den Milchreis, Milch, eine Prise Salz, Butter und den Zucker in eine große Mikrowellen geeignete Form. Mit Deckel bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 10 – 12 Minuten zum Kochen bringen, dann umrühren und bei nur 100 Watt ca. 20 – 22 ausquellen lassen. Danach noch einige Minuten stehen lassen, anschließend durchrühren und je nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen oder Obstkompott zugeben.

Rote Grütze (mit Erdbeeren und Himbeeren)

Zutaten:
250 g tief gefrorene Erdbeeren
250 g tief gefrorene Himbeeren
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker
2 EL Speisestärke

Zubereitung:
Rühren Sie zunächst die Speisestärke in 3 EL Wasser an. Geben Sie die Früchte in eine Mikrowellen geeignete Form und mit Deckel bei voller Leistung von 800 Watt in ca. 6 – 8 Minuten auftauen und erhitzen. Zerdrücken Sie anschließend die Früchte etwas und geben Sie den Vanillezucker, Zucker und die angerührte Speisestärke hinzu. Gut durchgerührt mit Deckel bei 600 Watt in ca. 6 – 8 Minuten fertig garen. Abschließend die Grütze in Dessertschalen füllen und abkühlen lassen.
Servieren Sie die Grütze doch mit der beschriebenen Vanillesauce ...

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Stichwortverzeichnis

12-Stunden-Modus 105
24-Stunden-Modus 105
Auftauen nach Gewicht 111
Autoaufwärmen 99
Automatik-Menü 109
Blumenkohl 118, 122
Brot 121
Brötchen 111, 119, 120, 124
Butter 117, 118, 121, 122, 123, 124, 125
Crispy-Pan 99, 110, 111, 114, 120
Drehregler 99, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112
Drehteller 99, 101, 111, 113, 120, 121
Drehteller-Ring 99, 113
Energiesparfunktion 113
Erbsen 118
Erdbeeren 125
Fisch 111, 112, 116, 118, 119
Fischfilet 118
Forellen 120
Frikadellen 111, 119, 120
Garvorgang 107, 109, 111, 119
Garzeit 104, 106, 107, 108, 109, 111, 117, 118, 119
Geflügel 109, 111, 112, 116, 119
Getränke 109
Gewicht der Speisen 109
Gewichtsautomatik 99
Grill-Funktion 108, 111, 119, 120, 121
Grill/Kombi 99, 111, 122, 123
Hähnchenschenkel 119
Kartoffeln 101, 102, 111, 121, 123
Käse 120, 121, 122, 123
Kindersicherung 112
Kochgeschirr 105
Kochutensilien 102, 103
Küchentimer 99, 106
Leistung 99, 107, 108, 109, 111, 117, 118, 122, 125
Löschen/Stop 99, 107
Magnetkontroll-Schutzfunktion 113
Metallständer 99, 111, 119, 120
Mikrowellenleistung 106, 108, 111
Mikrowellenstrahlen 103
Mikrowellenstrahlung 100
Nackenkotelettes 120
Nudeln 117
Pilze 118, 120
Pizza 99, 110, 111, 112, 120
Reinigung und Pflege 113
Reis 117
Rezeptvorschläge 120, 126
Rind 109
Salzkartoffeln 117
Schaschlik 119
Schnellstart 99, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113
Schwein 109
Signaltonfunktion 113
Speicher 99
Speicherfunktion 108, 113
Spinat 117, 118
Standzeiten 115, 117
Start/Schnellstart 99
Taste Auftauen 99
Tasten/Regler des Bedienfeldes 99
Teilebezeichnungen 99
Tiefkühlkost 115
Uhr 99, 105, 108, 113
Voreinstellungen 99, 108
Vorspeise 110
Wurst 109, 112, 121